



Jahresbericht 2020/2021

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER | Tourismusschulen Salzkammergut, Katrinstraße 2, 4820 Bad Ischl
Telefon +43 (0) 6132 24458, Fax: DW: 28, office@tourismusschulen-salzkammergut.at

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH | MMag. Dr. Rudolf Schneeberger

REDAKTION | MMag. Sabine Nöbauer, Mag. Alfred Reimair

FOTOS | Tourismusschulen Salzkammergut Bad Ischl, GMR Fotostudio, Schülerinnen und Schüler der TS Salzkammergut

KONZEPTION, PRODUKTION UND ANZEIGENVERWALTUNG | Druckservice Muttenthaler GmbH,
Ybbsers Straße 14, 3252 Petzenkirchen, Telefon 07416 504-0, ds@muttenthaler.com

Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird auf eine geschlechterspezifische Differenzierung verzichtet.
Entsprechende Begriffe und Formulierungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung selbstverständlich für alle Geschlechter.



Das Schuljahr 2020/21 ist vorbei und im vorliegenden Jahresbericht möchten wir über einige Höhepunkte berichten und auf diese Art einen Rückblick auf das vergangene Schuljahr werfen.

Eines kann klar gesagt werden: Es war wieder ein absolut herausforderndes Schuljahr. Home-Schooling war wieder angesagt, Schularbeiten wurden abgesagt bzw. verschoben, wegen des Schichtbetriebes mussten neue Schülergruppen angelegt werden und in den Klassenräumen wurde dann auch noch „geswitched“, fast alle Konferenzen wurden online abgehalten, der Terminplan für 2020/21 wurde gefühlt fünfmal umgeschrieben, auch die Rahmenbedingungen für die schriftliche sowie die mündliche Reife- und Diplomprüfung mussten neu kommuniziert werden, Ninja-Pass und drei Testungen pro Woche beanspruchten die erste Unterrichtsstunde, u.v.m.

ABER: Auch diesmal funktionierten die vielen „Umstellungen“ von Anfang an sehr gut. Es ist mir daher ein Anliegen, dass ich mich nochmals offiziell bei allen – Lehrern, Schülern und Eltern – ganz ehrlich für die gemeinsame Bewältigung dieser Krise bedanke!

An dieser Stelle soll aber nicht verhehlt werden, dass ich froh bin, dass das Schuljahr 2020/21 zu Ende ist und wir es wieder – ähnlich gut wie im Vorjahr – ordnungsgemäß abschließen konnten.

Auch die Ergebnisse der Reife- und Diplomprüfung waren unter den oben genannten Umständen sensationell gut. Dafür möchte ich mich explizit bei den unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrern für ihre großartige Arbeit bedanken!

Mit dem Schuljahr 2021/22 wird Mag. Wolfgang Falkensteiner die Stelle des Direktors der Tourismusschulen Bad Ischl übernehmen. Ich wünsche meinem Nachfolger alles erdenklich Gute in seiner neuen Funktion.

Am Ende dieser Zeilen möchte ich mich auch bei meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der Verwaltung (Sekretariat, Schulwarte, Reinigungspersonal) und bei den Partnern (Elternverein, Internat, Lieferanten, Katrin Seilbahn, Stadtgemeinde – Kulturhauptstadt 2024, Skiregion Dachstein, TVB Bad Ischl, etc.) für die ausgezeichnete Zusammenarbeit bedanken. Ein besonderer Dank gilt den vielen finanziellen Unterstützern, die es ermöglicht haben, dass Sie heute diesen Jahresbericht in der Hand halten können.

Viel Spaß bei der Lektüre dieses Jahresberichtes.

Herzlichst Ihr



MMag. Dr. Rudolf Schneeberger
Prov. Leiter Tourismusschulen Bad Ischl

**Liebe Leserin
und lieber Leser!**

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Nach 47 Jahren Berufsleben, davon 32 Jahre an den Tourismusschulen, ging ich wie geplant mit 1. Februar 2021 in den Ruhestand.

Mein ursprünglicher Plan des Abschiednehmens von euch war zwar ein deutlich anderer, aber die Gegebenheiten sind eben leider so wie sie sind.

Ich blicke auf eine tolle Zeit mit euch zurück. Die Arbeit mit jungen Menschen hat mir von Anfang an viel Freude bereitet. Waren es in jungen Jahren Lehrlinge und Praktikanten, wurden es später über drei Jahrzehnte lang eben Schüler.

Die stetige Entwicklung von anfangs Neueinsteigern, zu späteren Fachleuten, hat mich von jeher begeistert. So erfüllt es mich durchaus mit Stolz, wenn ich auch heute noch immer wieder von meinen ehemaligen Schülern kontaktiert werde.

Ein herzliches Dankeschön an euch alle, denn ich war nicht nur Lehrender, sondern auch Lernender. Immer wieder durfte ich euch um Rat fragen.

Oft konnte mir Zirki und Erbsi bei der Formulierung eines heiklen Satzes, zum Beispiel bei Diplomarbeiten, helfen. Oder Fredi, meine Geografie- oder France-Kenntnisse aufbessern und mich mit „Top-Chansons“ aus seiner Musiksammlung beim Tag der offenen Tür versorgen. Nicht zu vergessen die unzähligen Hilfestellungen unserer IT-Spezialisten. Diese Liste ließe sich noch lange fortsetzen – Danke dafür!

Ein besonderes Dankeschön sei an Alfons, meine Fachkollegen und meine liebe Fachkollegin Marlies gerichtet. Wir haben unzählige Veranstaltungen bestritten, immer in vorbildlicher Zusammenarbeit, Kameradschaft und Harmonie, gepaart mit der Freude an unserem erlernten Beruf.

Natürlich habe ich in den letzten Monaten und Wochen oft an euch gedacht. Ja, und ich gebe zu, dass ich nicht unglücklich bin, dass mir so manches erspart geblieben ist. Umso mehr mein tiefer Respekt für euch und euer Tun in dieser so schwierigen Phase. Nicht unerwähnt sollte hier die großartige Leistung unseres Kapitäns Rudi sein, der mit seinem Team trotz stürmischer See das Schiff auf Kurs hält.



Mir bleibt jetzt nach vorne zu schauen, meinen Hobbys zu frönen, viel Zeit mit meinen vier Enkelkindern zu verbringen und meine handwerklichen Talente zu fördern.

So blicke ich nun in Dankbarkeit und Demut auf eine tolle Zeit im Tourismus zurück. Am Ende bleibt mir nur noch Adieu zu sagen. Ich wünsche euch für die Zukunft alles Gute und bleibt gesund!

Herzlichst euer Peter Steiner





Standing Ovations für einen Meisterkoch

Dipl.-Päd. Heimo Neu verabschiedet sich mit Beginn des Schuljahres in die Pension.

Über zwei Jahrzehnte (1988–2020) hat unser Kochlehrer Dipl.-Päd. OSR Heimo Neu die Geschicke der Tourismusschule vor allem im Praxisbereich entscheidend mitgelenkt. So stammt die Idee, eine haus-eigene Bäckerei zu etablieren, von Heimo. Auf seine Initiative geht auch das digitale Kochbuch auf unserer Homepage zurück und so mancher AEHT-Wettbewerb wurde unter seiner Federführung gewonnen.

Nun verabschiedet sich der beliebte Pädagoge in seine wohlverdiente Pension. Er geht mit einem lachenden und einem weinenden Auge – „seine“ Schülerinnen und Schüler sowie die Kollegenschaft werden ihm fehlen. „23 Jahre habe ich mit meinem Fachvorstand bestens zusammengearbeitet und die Kooperation mit meinen Praxislehrerkollegen hat mir wunderbare Jahre beschert, der Pesi hat mich jung gehalten“, so der scheidende Chefkoch.

Doch nun hofft er, mehr Zeit für seine zahlreichen Hobbys wie Jagen, Golfen sowie das Erlernen der italienischen Sprache zu haben. Außerdem hat er noch etwas Besonderes vor. „Es war immer mein Traum, ein Musikinstrument zu erlernen“, meint der vitale Jungpensionist, Trompete oder Tuba stehen auf Heimos Wunschliste.

Schulleiter MMag. Dr. Rudi Schneeberger würdigte bei einer kurzen Ansprache die zahlreichen Verdienste des Pädagogen und meinte mit einem Augenzwinkern: „Du trägst auch Mitschuld an manchem Übergewicht in diesem Hause. Deine Snacks und Happen am Buffet waren großartig und dein Wiener Beuschel hat mich zum Fan von Innereien werden lassen“.



Die Kollegenschaft verabschiedete den Meisterkoch im Rahmen einer kleinen Feier, bei der Josef Ketter, ein langjähriger Kollege und Freund, ein besonderes Geschenk überreichte: eine Schießscheibe.

Wir Kolleginnen und Kollegen wünschen Heimo für seine „ruhigere“ (?) Pensionszeit alles Gute, hoffen, dass er seine vielen Vorhaben in Taten umsetzen kann und freuen

uns auf ein Wiedersehen – denn ganz vergessen wird er „seine“ Tourismusschulen sicher nicht.

MMag. Sabine Nöbauer
Mag. Alfred Reimair

*PS: Heimo, Dein „ausgezogenes Chilihendl“
am Schwarzensee wird uns ebenso
unvergessen bleiben wie Dein Humor.
Danke für alles!*



Carina Kain schließt Ausbildung mit Auszeichnung

Nach drei Lehrjahren in der Tourismusschule Bad Ischl hat Carina ihre Ausbildung zur Verwaltungsassistentin mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen.

Anlässlich dieser Auszeichnung wurde Carina zu einem Empfang mit LH Mag. Thomas Stelzer in das Amt der Oö. Landesregierung nach Linz eingeladen. Ein seiner Rede betonte LH Stelzer die Bedeutung der Lehre, vor allem die jungen Damen und Herren, die diese mit Auszeichnung abgeschlossen haben, als Fundament für ihre weitere berufliche Karriere. Zum Abschluss wurden die nun „nicht-mehr-Lehrlinge“ zu einem 4-gängigen Menü seitens der Landesregierung eingeladen.



Wir danken Carina für ihr Engagement und ihre verlässliche Arbeit an unserer Schule und wünschen ihr im Namen der Schulgemeinschaft der Tourismusschulen

Bad Ischl für ihren weiteren Lebensweg, der bei der MUKI-Versicherung mit 1. Oktober in der Schadensabteilung weitergeht, alles erdenklich Gute.

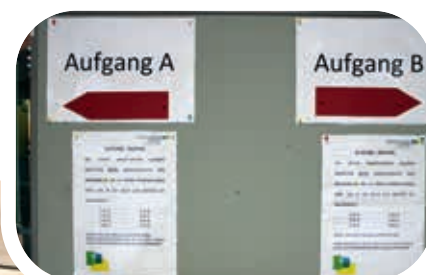
SCHULBEGINN

Willkommen zurück

Ein besonderes Schuljahr wartet auf uns.

Zurück in die Schule heißt es am Montag für die höheren Klassen und Jahrgänge der Tourismusschulen. – Und die Vorbereitungen darauf laufen auf Hochtouren: Damit die Ansteckungsgefahr so niedrig wie möglich gehalten werden kann, wird es zwei Eingänge geben, eine Einteilung in einen A- und einen B-Flügel und zugewiesene Sitzplätze und Tische für die Klassen in der Aula. Welche Maßnahmen sonst noch notwendig sind und eingehalten werden müssen, werden die Klassenvorstände am Montag mit den Schülerinnen und Schülern besprechen.

Doch ganz verwaist ist das Schulgebäude nicht. Die ersten Klassen und Jahrgänge fühlen sich schon sehr heimisch und nutzen diverse Spielmöglichkeiten (Tischtennistisch, Wuzzler) bereits eifrig und ha-



ben – und das ist für viele wahrscheinlich das Wichtigste – bereits Erfahrung im Buffetbereich gesammelt. Also steht einem geregelten Buffetbetrieb nichts im Wege. Wir alle sind schon sehr gespannt, wie dieses Schuljahr ablaufen wird, welche Maßnahmen es geben wird und welche Neuerungen auf uns zukommen werden. Doch zurzeit freuen wir uns alle wieder auf einen halbwegs „normalen“ Schulbetrieb und



hoffen, dass dieser während des kommenden Schuljahres aufrechterhalten werden kann.

In diesem Sinne: WILLKOMMEN ZURÜCK – WIR FREUEN UNS AUF EUCH!



Microsoft Teams-Schulung an den Tourismusschulen

An den Tourismusschulen hat während des „Corona-Lockdowns“ das Home-Schooling mit Teams von Beginn an gut funktioniert. Schüler, Eltern und Lehrer haben hier hervorragende Arbeit geleistet.

Um für eine neuerliche mögliche Phase des Home-Schoolings noch besser vorbereitet zu sein, nahmen 21 Kolleginnen und Kollegen an einer schulinternen Lehrerfortbildung statt.

Frau FOL Dipl.-Päd. Conny Rothauer, BEd konnte ihre Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit wichtigen und praxisnahen Inhalten zu Distance Learning informieren. Diese Schulung soll gewährleisten, dass an den Tourismusschulen die digitale Kommunikation mit den Schülerinnen und Schülern zu 100 % garantiert werden kann.

Als Schulleiter danke ich den Kolleginnen und Kollegen sowie unseren Teams-Experten Conny Rothauer, BEd sowie Mag.



Gottfried Rothauer für diese Weiterbildungsbereitschaft, die letztendlich für alle Beteiligten eine Win-win-Situation darstellt.



Wir sind für dich da!

Besuch uns auf unserem Messestand in der Messehalle der digitalen Berufsinformationsmesse:
<https://digi.jugendundberuf.info/aussteller/820397>

Die größte Berufsinformationsmesse Oberösterreichs ist jetzt online!

Die Wirtschaftskammer Österreich und das Land Oberösterreich wollen die Jugendlichen auch in diesen schwierigen Zeiten

bei der Berufswahl unterstützen und haben die Berufsinformationsmesse „Jugend und Beruf“, die sonst immer im Herbst in

Wels abgehalten wird, digital ausgerichtet. Auch wir sind bei diesem größten digitalen Event für Beruf und Ausbildung vertreten. Unsere Expertinnen und Experten stehen dir von Dienstag, 20. Oktober bis Samstag, 24. Oktober online zur Verfügung.

Du kannst dich mit ihnen per Video unterhalten oder im Chat schreiben. Natürlich kannst du auch nur unseren Stand besuchen, in den Prospekten blättern oder dir die zahlreichen Filme und Video-Clips anschauen.

Wenn dir gefällt, was du siehst, dann schau doch einfach einmal bei uns in der Schule vorbei. Wir organisieren auch Schulführungen in Kleinstgruppen.

Digital oder real – egal: Wir freuen uns auf jeden Fall auf dich!

MMag. Sabine Nöbauer



Die Ninjas sind los

Testen, kleben – und die Freiheit genießen

Am Montag, Mittwoch und Freitag wird in der ersten Unterrichtseinheit getestet und geklebt. – Die „Ninjas“, runde Sticker mit dem stilisierten Kopf eines Ninja-Kämpfers, werden in den Corona-Testpass, den die Bundesregierung für Kinder und Jugendliche entwickelt hat, eingeklebt, – und das mit sichtlicher Freude. Selbst die höheren Klassen und Jahrgänge sind mit Feuereifer dabei und sind ganz stolz darauf, wenn die roten Sticker in Reih und Glied in ihren Pässen kleben.

Am 17. Mai hat die Schule ihren regulären Betrieb wieder aufgenommen – natürlich mit Einschränkungen, aber alle Schülerinnen und Schüler durften wieder in ihre Klassen zurückkehren. Die corona-bedingte Teilung der Klassen und damit der



Hybrid-Unterricht wurde aufgehoben. Die Lehrkräfte freuen sich über diese Zusammenführung, bei den Schülerinnen und

Schülern war anfangs etwas Skepsis zu spüren. Plötzlich sollten wieder alle da sein, wenn doch die anderen immer die Lauten und die Unordentlichen waren. Aber die Wiedersehensfreude gewann flugs die Oberhand, die Klassenhälften

haben schnell wieder zueinander gefunden und der Alltag konnte (fast) zurückkehren.

Und die Ninjas? – Die wurden mit Begeisterung begrüßt und in die Pässe geklebt, bedeutet doch so ein Sticker, dass man auf das Corona-Virus negativ getestet wurde. Dieser Pass ermöglicht den Schülerinnen und Schülern, dass sie wieder fortgehen und sich treffen dürfen. Und so zeigen sie ganz stolz im Kaffeehaus oder in einem anderen Lokal ihre Pässe her und genießen somit eine Freiheit, auf die sie sehr lange verzichten mussten.

Corona-Testung an den Tourismusschulen Bad Ischl „Negativ – Super!“

„Ich bin negativ“, das ist eine Aussage, die man in der Schule normalerweise nicht so gerne hört. – Außer man hat gerade bei der Corona-Testung in der Schule teilgenommen.

An den Tourismusschulen Bad Ischl sind die vom Bundesministerium zur Verfügung gestellten Tests angekommen und werden auch schon fleißig verwendet. Jede Schülerin und jeder Schüler, der in die Schule kommt, um zum Beispiel eine Schularbeit zu schreiben, wird getestet. Der Selbsttest dauert nicht lange und man hat doch die Gewissheit, dass man zum Zeitpunkt der Testung nicht Corona-positiv ist. Auch die Lehrkräfte, das Verwaltungspersonal und die Schulbediensteten werden einmal in der Woche getestet.

Nur ein schwindend kleiner Anteil der Schülerinnen und Schüler will sich nicht testen lassen – für die anderen ist es gut zu wissen, niemanden anstecken zu können.

Selbstverständlich entbindet ein negativer Test niemanden vom Tragen des Mund-Nasen-Schutzes und ebenso müssen die anderen Hygienemaßnahmen eingehalten werden.

Trotzdem ist es ein gutes Gefühl sagen zu können: „Mein Test ist negativ!“ – Eine Aussage, die in Nicht-Corona-Zeiten sicher für schlechtere Stimmung gesorgt hätte.

MMag. Sabine Nöbauer





Eine Woche der Extreme

Die Klettertage der 3 FSa

Die Bergsportausbildung an den Tourismuschulen Salzkammergut in Zusammenarbeit mit Outdoor-Leadership Bad Goisern ist einzigartig im österreichischen Schulsystem. Die Kletterwoche wird an der Sporthotelfachschule als Schwerpunkt angeboten und stellt für die Schüler immer einen Höhepunkt in ihrer Ausbildung dar. Nach dem Motto „Wir sind ja nicht aus Zucker“ bewältigten die Schüler der Sportfachschule eine witterungsbedingt eher extreme Bergsportwoche. Motiviert durch das Bergsportteam von Outdoor-Leadership, um Sebastian Wiesauer und Bergretter Rainer Mayerhofer, konnten die Schüler ihre ambitionierten Ziele durchwegs erreichen.



**Sicher in den Bergen?
Für uns kein Problem!**

Lernziel dieser Woche war es auch Selbstverantwortung zu übernehmen, hier bietet sich der Klettersport mit allen seinen Facetten besonders gut an.

Ein weiteres Abenteuer war eine Kanufahrt bei Nebelschwaden und Schneefall am Hallstättersee.

Während der Bergsportwoche haben die Teilnehmer die Möglichkeit, ihr Kletterkönnen an den Kletterwänden des Inneren Salzkammergutes in der freien Natur umzusetzen. Sie erlebten Grenzerfahrungen beim Vorstiegsklettern in der Zwerchwand sowie „Fun and Action“ im Hochseilgarten am Hütteneck.

„Ein großes Highlight war die Bewältigung des Klettersteigs am Predigtstuhl in Bad Goisern bei Schnee und Nebel. Eine ganz besondere Herausforderung für Schüler, Bergführer und Lehrer“, ist der begleitende Professor Rainer Mayerhofer besonders stolz auf seine „Gipfelstürmer“.



Fotogalerie – Digitales Marketing

Im Herbst dieses Schuljahres startete eine Gruppe von Schülerinnen und Schüler der 3 HLa mit der Vertiefung „Digitales Marketing“. Im ersten Semester beschäftigten sich die Jugendlichen mit dem „stehenden Bild“ – das heißt mit dem Fotografieren, der Motivsuche, der Technik der Fotografie und natürlich auch der Bildbearbeitung. Corona-bedingt wurden die Motive vorwiegend draußen, in der freien Natur, gesucht. Landschaft, Tiere, Herbststimmung und Wald waren nur einige Themen, die mit der Kamera festgehalten werden sollten. Dass die Jugendlichen mit der Zeit nicht nur den Blick für das Besondere entwickelten, sondern auch das Gefühl bekamen, wann sie den Auslöser der Kamera drücken mussten, beweisen die folgenden Aufnahmen.



Die Fotos stammen übrigens von Simon Aigner, Lukas Elger, Katrin Ellmer, Denise Laherstorfer und Lotte Wiesauer (alle 3 HLa).

Oberösterreichs erste „Pop-Up-Küche“ in Wien

Unter dem Titel #upperstreetfood bieten zehn oberösterreichische Köche an vier Wochenenden seit 12. März 2021 in der Bundeshauptstadt Wien feine Gerichte aus der Spitzengastronomie zum Mitnehmen an – entweder für den Genuss daheim oder als raffiniertes Streetfood Take-away.

Im Team von Lukas Nagl und Philipp Rachinger (beide Absolventen der Tourismusschule Bad Ischl) kochte unser „Haubenchef“ Lorenz Pesendorfer am 20. und 21. März 2021 groß auf. Bravo Lorenz!!! Als passende Location wurde die „Hausbar“ im Künstlerhaus (Albertina Modern) im Herzen der Stadt gefunden – eine stimmige Verbindung von Kochkünsten und bildenden Künsten auf höchstem Niveau. Mit diesem innovativen Projekt ist den zehn oberösterreichischen Haubenchefen auf Initiative von Philipp Rachinger vom Mühlthof ein Best Practice-Beispiel gelungen, das die aufstrebende Kulinarikszene Oberösterreichs genussvoll vor den

Vorhang holt“, zeigt sich Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner erfreut.





Es grünt so grün ...

Endlich: Unser Kräutergarten wurde Realität. Ganz im Sinne von Nachhaltigkeit und Selbstversorgung wurden von den Schülerinnen und Schülern der 4 HLa Kräuterbeete angelegt.

Es war ein schweißtreibendes Projekt: Bei strahlendem Sonnenschein hieß es für die 4 HLa bereits in aller Früh: „Auf geht’s!“ Und dann wurden Sträucher entfernt, der Boden bearbeitet, Holzkästen zusammengesägt und wofür diese ganze Mühe? Für wohlschmeckendes Grün, das den Speisen den letzten Schliff geben sollte, für unseren Kräutergarten. Tatkräftig unterstützt wurden die Jugendlichen bei dieser Arbeit von Herrn Dipl.-Päd. Lorenz Pesendorfer und das Hausmeisterteam half beim Aufstellen der Hochbeete.



Damit das duftende und wohlschmeckende Grün auch während der Sommermonate prächtig gedeiht, wurde ein Bewässerungssystem installiert. Da die meisten Kräuter mehrjährig und im Aufwand eher pflegearm sind, steht einer langfristigen Verwendung dieser Beete nichts im Wege und die angehenden Köchinnen und Köche können auch in Zukunft unter der Vielfalt der Würzpflanzen wählen.

Gleich neben der Laufbahn riecht es nun nach Rosmarin, Lavendel und Minze. Liebstöckl, Petersilie, Bohnenkraut und diverse andere „normalen“ Küchenkräuter befinden sich in einem Beet, die „Barkräuter“ (v.a. verschiedenste Arten von Minze) haben ihre Heimat im zweiten Beet gefunden und im dritten Beet findet man die „Spezialkräuter“. Besonders dem Sauerampfer wird hier viel Aufmerksamkeit geschenkt. Seine feine Säure hat es unseren Köchen besonders angetan. Nicht vergessen darf man natürlich die mediterranen Gewürzstauden im vierten Beet.



„Hoit aus – das kenn’ ich“

Schülerinnen und Schüler stellen im Kunst-und-Kultur-Unterricht berühmte Gemälde nach.

Was macht man, wenn man die Schülerinnen und Schüler für Kunst und Kultur begeistern soll, Museen sowie Konzertsäle jedoch geschlossen sind? – Man setzt auf Eigeninitiative und Engagement der Jugendlichen und lässt sie kreativ werden. So geschehen im Kunst-und-Kultur-Unterricht der 3. Jahrgänge und der Fachschule unter der Leitung von Frau Prof. Krista Anzengruber.

Der Fantasie wurden bei dieser Umsetzung keine Grenzen gesetzt – und so entstanden interessante Neuinterpretationen berühmter Gemälde – siehe Katze.

The Guitarist – Jean Baptiste Greuze



Mann mit rotem Turban



Jan van Eyck

Maria Lassnig: Fliegen lernen, 1976



Der Menschensohn



Rene Magritte



Johanna Abart





Woche der Wiederbelebung

Anlässlich der „Woche der Wiederbelebung“ vom 12. bis 16. Oktober 2020, an der sich die „Gesunde Gemeinde Bad Ischl“ beteiligt, demonstrierten Schülerinnen und Schüler der 2 HLa in der Aula die Herzmassage an fünf Puppen.

Ziel war es, dass zu zweit an einer Puppe durchgehend 30 Minuten eine Herzmassage durchgeführt werden sollte. Zwecks Hygienemaßnahmen wurde keine Mund-zu-Mund-Beatmung gemacht. Die Schülerinnen und Schüler schwitzten ordentlich bei dem Versuch die Puppe mittels Herzmassage „am Leben“ zu erhalten. Aber wie jeder, der einen Erste-Hilfe-Kurs gemacht hat, weiß, muss diese lebensrettende Maßnahme bis zum Eintreffen der Sanitäter durchgeführt werden.

Mittels Schautafeln, Videos und einer kurzen Erklärung durch Mag. J. Holzbauer wurde auch die Funktionsweise und Anwendung eines Defibrillators erklärt.

Die TS Bad Ischl hofft, dass auch heuer am Jahresende wieder ein 16-Stunden-Erste-Hilfe-Kurs angeboten werden kann, welcher im letzten Schuljahr „coronabedingt“ leider ausgefallen ist.

Mag. Johannes Holzbauer



Kino Colada – ein Event, das in Erinnerung bleibt

Die Projektgruppe der Klasse 4 HLa organisierte einen gemütlichen Kinoabend am 10. Juni 2021 für die Schüler*innen und Lehrer*innen der Tourismusschulen Bad Ischl. Unter Berücksichtigung der Corona-Maßnahmen wurde das Projekt zur Freude der gesamten Schule realisiert.

Die Gruppe wählte den Film „Im Rausch der Sterne“, von John Wells, passend zum Ausbildungsschwerpunkt der Schüler*innen. Mit selbstgemachten Snacks und selbstkreierten Cocktails wurde für das Wohl der Gäste gesorgt. Ursprünglich als Freiluftkino auf der hauseigenen Terrasse geplant, verlegte man kurzfristig die Veranstaltung in die Aula der Schule, da das Wetter zu unbeständig war. Dennoch war der Abend gut besucht und für alle Anwesenden ein angenehmes Erlebnis.

Besonderer Dank gilt den Unterstützern dieses Projekts, namentlich Frau Mag. Edtbauer (Betriebspraktikum Projektmanagementlehrerin), Herrn MMag. Dr. Schneeberger (Schulleiter), vor allem auch den „guten Geistern“, die im Hintergrund gewirkt haben: den beiden Schul-



warten Herrn Forst und Herrn Buchberger sowie Herrn Pesendorfer BEd.

Die Mitglieder der Projektgruppe ziehen ein positives Resümee und sind sich sicher, die Erfahrung in ihrem Berufsleben anwenden zu können.



TS-Homestories: Zu Besuch im Barunterricht der 4 HLb

Im heurigen Schuljahr werden wir immer wieder mal „als Reporter“ die ganz speziellen Ausbildungsangebote unserer Schule besuchen und präsentieren. Als Premiere waren wir bei Dipl.-Päd. Marlies Ebenführer-Nahmer im Barunterricht bei der 4 HLb zu Gast.

„Ich freue mich voll, dass sich 17 Mädchen und Burschen für den Barkurs angemeldet haben, und 10 davon machen zusätzlich den Wein-Sommelier, über so viel Motivation kann man echt stolz sein“, meint die Pädagogin. Derzeit arbeiten alle an der Entwicklung ihrer jeweiligen (alkoholfreien) Eigenkreation, die am Ende des Schuljahres Teil der Barkeeper-Prüfung sein wird. „Wir bauen auf dem Wissen der 3. Klasse auf, heuer perfektionieren wir die Zubereitungsmethoden, wir schulen die Sensorik (also ein Intensivtraining für die Nase!) und wir trainieren viel“, meint unsere Barchefin. Und das alles unter Einhaltung aller Coro-



na-Sicherheitsmaßnahmen – keine leichte Aufgabe!

„Mir taugt's voll“, strahlt Anja. Auch am Ende eines langen Tages sind alle mit erkennbarer Begeisterung bei der Sache. Viel Spaß weiterhin – und viel Erfolg bei der Barkeeper-Prüfung!

Mag. Alfred Reimair

TS-Homestories: Heute zu Besuch bei den Tasties der 3 FSa

Wer sind sie denn eigentlich, die „Tasties“? – Hinter diesem Kosenamen verstehen wir den Vertiefungszweig „Taste“ in der Hotelfachschule, wo sich drei Jahre lang alles um den guten Geschmack dreht.

„Jetzt in der 3. Klasse sitzen die Grundbegriffe des Kochens, die Basics werden heuer noch weiter gefestigt und verfeinert. Wir nähern uns mit unseren Programmen mehr und mehr einer Küche auf Hauben-niveau an“, meint Küchenchef Günter Gaderbauer, der gemeinsam mit seinem Kollegen Lorenz Pesendorfer die „Tasties“ kulinarisch betreut. Exkursionen zu renommierten Genuss-Betrieben unserer Region – wie zuletzt zur Kaffeerösterei Hrovat – ergänzen die Top-Ausbildung in der Schule.



Bei unserem Besuch gab es:

- Caviarcanapés – als Gruß aus der Küche
- Gänseleberpralinen – zum Anregen der Geschmacksnerven
- Getrüffelte Topinambursuppe
- Kalbsrücken mit Polenta und Brokkoli
- Dukatenbuchteln, gefüllt mit Nüssen, Schokolade und Marillenmarmelade – als süßen Abschluss.

Wenn das nicht haubenverdächtig ist ...

Mag. Alfred Reimair





Vom Orange Hopper bis zum Indian Spring

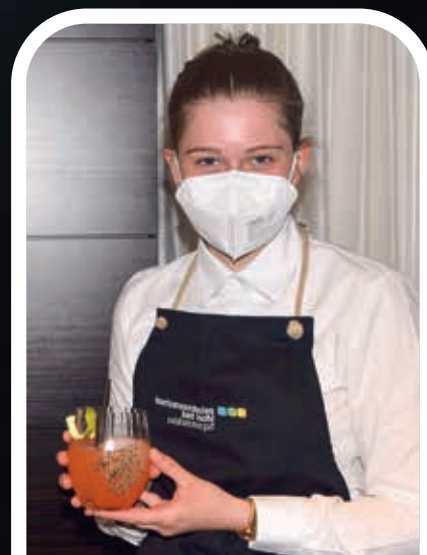
An den Tourismusschulen haben 30 Kandidat*innen die Jungbarkeeper-Prüfung abgelegt, der Großteil mit überdurchschnittlich gutem Erfolg.

„Ich bin echt stolz auf sie alle“, strahlt Ausbildungsleiterin Dipl.-Päd. Marlies Ebenführer-Nahmer, denn in diesem Corona-Jahr war es schon eine ganz große Herausforderung, sich dieser Aufgabe zu stellen. Seit dem Herbst wurde abwechselnd in Präsenz und online gebüffelt, aber alle sensorischen Aufgaben kann man nicht übers Internet abwickeln. Man muss schon selbst riechen, kosten, mixen und shaken. Zu den drei Prüfungsteilen gehörte wieder das Erstellen einer Barkarte – einige davon sind absolute Kunstwerke geworden. Beim sensorischen Teil müssen drei Spirituosen beschrieben und über den Geruchssinn erkannt werden, dazu kommt ein schriftlicher LMS-Test. Zur praktischen Prüfung muss schließlich ein klassischer Cocktail aus dem umfangreichen Prüfungspool gemixt und weiters eine alkoholfreie Eigenkreation präsentiert werden. Gerade bei diesen selbst kreierten Drinks bewiesen die Kandidat*innen viel Phantasie, vom „Karibik-feeling“ bis zum „Lebensgefühl des Salzkammergutes“ war alles zu entdecken, vielleicht sind hier die Szene-Drinks von morgen entstanden! Mike Störinger, Barchef vom KuK-Hofbeisl zu Ischl und Diplomsommelier Günter Gaderbauer waren die fachkundig-kritische Jury bei der praktischen Prüfung, die unter strengsten COVID-Sicherheitsmaßnahmen abgewickelt wurde. Alle Verantwortlichen waren vom Niveau der Kandidaten begeistert und von den Eigenkreationen höchst angetan.

Johannes Aschauer, Miriam Grabner, Marinus Lobmayr und Michaela Stangl haben die Jungbarkeeper-Prüfung mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, dazu kommen weitere 15 gute Erfolge, das heißt über 60 % haben ein überdurchschnittlich gutes Ergebnis erzielen können. Herzlichen Glückwunsch den neuen Jungbarkeeper*innen.

Mag. Alfred Reimair

Barkeeper-Prüfung unter erschwerten Corona-Bedingungen: Julia Dorfer, Magdalena Vilsecker und Paul Fuschl Berger präsentieren ihre Cocktails, daneben einige der künstlerisch-kreativen Eigenkreationen. Der gute Barkeeper weiß: Das Auge trinkt mit!



Von Multitasking bis Storytelling

In der festlich dekorierten Aula unserer Schule bekamen die Jungbarkeeper und Jungsommeliers ihre Zertifikate verliehen.

„Wein kann Ihr Leben verlängern! Dieser Spruch in einer Eurer Weinkarten hat mir besonders gefallen“, meinte Schulleiter MMag. Dr. Rudi Schneeberger in seiner launigen Ansprache an die Schülerinnen und Schüler. „Im richtigen Maß genossen, natürlich“.

Diese Feierstunde in der die Schülerinnen und Schüler der 4 HLa- und 4 HLb-Klasse ihre Zertifikate für die erfolgreich abgelegten Zusatzausbildungen erhalten haben, sollte auch die Wertschätzung der Schule gegenüber den Leistungen der jungen Touristiker*innen zum Ausdruck bringen.

„Es war manchmal sicher mühsam“, so Dr. Schneeberger, „und es hat im Lauf des Jahres sicher auch Durchhänger gegeben. Aber was Ihr insgesamt geleistet habt, verdient unseren großen Respekt“. Der Dank ging auch an die beiden Ausbildungsleiter, Dipl.-Päd. Marlies Ebenführer-Nahmer (Bar) und Dipl.-Sommelier Günter Gaderbauer, die die beiden Klassen unterrichtet und auf die große Prüfung vorbereitet haben.

Manche der Bar- und Weinkarten, die zur Prüfung erstellt worden waren, sind echte Kunstwerke und auch an kreativen Namen für die Szene-Bars von morgen hat es nicht gefehlt: Sollte jemals in der Bar „Romeo und Julia“ etwas schief laufen, dann steht nebenan die „Emergency Bar“ zur Hilfe bereit!



In Anwesenheit von Jurymitglied Mike Störinger, Barchef im KuK-Hofbeisl und an diesem Tag Geburtstagskind, bekamen

drei Kandidaten sogar zwei Diplome mit Auszeichnung: Rund 20 Schüler*innen haben beide Zusatzausbildungen absolviert, Miriam Grabner, Michaela Stangl und Johannes Aschauer sogar beide mit Auszeichnung!

„Auf der ganzen Welt sind diese Zusatzausbildungen gefragt“, resümierte Schulleiter Schneeberger, „Das konnte ich selbst auf allen Kontinenten erfahren“. Und fügte hinzu: „Ihr habt Euch als echt multitaskingfähig erwiesen, denn Ihr habt in einer stressigen Prüfungssituation sowohl Fragen beantwortet, Cocktails erklärt und Weine vorgestellt und gleichzeitig tolle Geschichten über die Winzer, ihre Weingüter und die Landschaften erzählt. Das ist ein Geschenk für jeden Gast. Und bei Euren Menüvorschlägen zum Wein ist uns der Mund wässrig geworden ...“





Nordic Walking

Acht Schülerinnen und ein Schüler des ersten Aufbaulehrganges haben im Juni die Ausbildung zum Nordic Walking-Instruktor (Level 1) mit Bravour abgelegt.

Vorbereitet wurden die neun Kandidaten von der unterrichtenden Lehrerin Frau Mag. Barbara Möslinger. Theoretische Inhalte wie Materialkunde, Geschichte des Nordic Walking sowie gesundheitliche Aspekte und Hintergründe wurden dabei vermittelt. Der Schwerpunkt dieser Ausbildung ist natürlich im praktischen Unterricht gelegen: Technischschulung, richtiges Aufwärmen, Stretching und Kräftigungsprogramme sowie eine ordentliche Trainingsplanung waren die Kernziele dieser trendigen Ausbildung.

Die Prüfung wurde dann von Frau Mag. Margit Ketter (Nordic Walking-Trainerin) abgenommen. Das Prüfungsergebnis war

ein erfreuliches: Alle neun Kandidatinnen und Kandidaten haben erfolgreich bestanden.

Die Tourismusschulen Bad Ischl gratulieren dazu recht herzlich!



Die Jungsommelierprüfung ist sicher kein Spaziergang

Umso beachtlicher waren die Leistungen und Ergebnisse der 21 angetretenen Kandidat*innen.

„Gerade heuer war diese Zusatzausbildung eine ganz besondere Herausforderung“, meint Diplomsommelier Günter Gaderbauer, der die 21 motivierten Jungtouristiker in die Welt des Weines eingeführt hat. Trotz aller strenger Corona-Sicherheitsvorschriften musste diese Ausbildung in Präsenz abgehalten werden, was zu vielen Abendsitzungen und freiwilligem Unterricht am Wochenende geführt hat – aber sensorische Fähigkeiten müssen „live“ geschult und trainiert werden!

„Wein zu verkosten, das klingt für den Außenstehenden vielleicht ganz spaßig“, erläutert Günter Gaderbauer, „ist aber letztlich eine hochprofessionelle Herausforderung und echt harte Arbeit“. Trotz aller Schwierigkeiten war es eine Freude, mit den angehenden Weinexperten zu arbeiten. Sie haben einen tollen Einsatz gezeigt und viel Freizeit eingebracht, um sich intensiv mit österreichischen, wie auch internationalen Weinen zu beschäftigen. Zur Prüfung musste eine Weinkarte erar-



beitet werden, die jederzeit in einem Restaurant eingesetzt werden könnte. Die sensorische Prüfung stellt große Herausforderungen an Auge, Nase und Geschmackssinn, die wichtigsten Rebsorten müssen blind verkostet, erkannt und fachkundig beschrieben werden.

Die vinophile Jury bestand aus Mike Störinger, Barchef im KuK-Hofbeisl zu Ischl, Dipl.-Päd. Marlies Ebenführer-Nahmer und Schulleiter MMag. Dr. Schneeberger. Sie war mit den gezeigten Leistungen sehr zufrieden, mehrere Schülerinnen haben neben dem Jungsommelier sogar auch noch die Jungbarkeeper-Prüfung abgelegt. Wir freuen uns mit Jasmin Stampfl, Horst Wagner, Johannes Aschauer, Miriam Grabner und Michaela Stangl, die einen ausgezeichneten Erfolg erreichen konnten, dazu kommen stolze 12 gute Erfolge. Allen frisch zertifizierten Jungsommeliers herzlichen Glückwunsch und weiter viel Freude bei der Beschäftigung mit dem uralten Kulturgut Wein.

Mag. Alfred Reimair



Käsekenner – 2 FSa

Bei den vier verschiedenen Teilprüfungen („Knowhow-check“, Praxis, Sensorik und LMS-Prüfung) konnten die beiden ihr in der Käsekenner-Ausbildung bei Herrn Dipl.-Päd. Etmayer erlerntes Wissen unter Beweis stellen.





28 neue Skilehrer für das Salzkammergut

Skilhrerausbildung an den Tourismusschulen Bad Ischl Salzkammergut

Auch diesen Winter fand in den Tagen vor Weihnachten die Ausbildung zum Landes-skilehrer Teil 1 an den Tourismusschulen Bad Ischl Salzkammergut statt.

Der Wintertourismus als wichtiger Wirtschaftszweig in Österreich und im Salzkammergut benötigt viele Fachkräfte im Bereich der Gastronomie und Hotellerie. Um den Wintergästen ein ausgezeichnetes Rahmenprogramm zu bieten, und vor allem um das Sportkulturgut alpiner Skilauf zu lehren und zu erhalten, benötigen die oberösterreichischen Skischulen gut ausgebildete Skilehrer.

Die Kooperation zwischen den Tourismusschulen Bad Ischl – Salzkammergut und oberösterreichischem Skilehrerverband ermöglicht so den Schülern und den

heimischen Saisonarbeitern eine Berufsausbildung im Bereich des Wintertourismus.

Die Ausbildung gliedert sich in sieben Theorieabende, welche in den Tourismusschulen Bad Ischl Salzkammergut abgehalten wurden, und sieben Praxistagen, die in den Weihnachtsferien im Skigebiet Dachstein West/Gosau stattfanden.

Alle 28 Teilnehmer konnten die Ausbildung zum Landesskilehrer Teil 1 positiv abschließen.

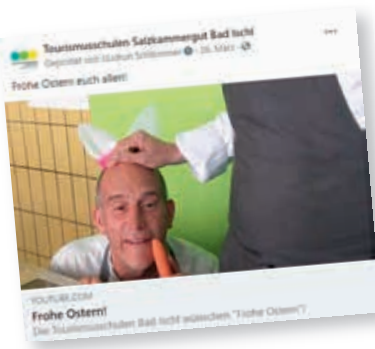
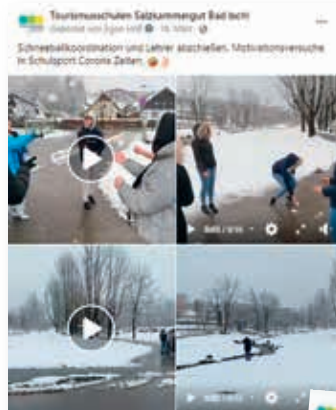
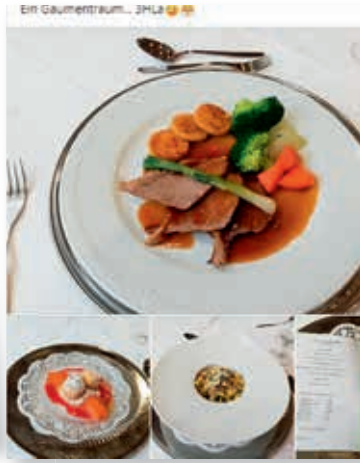
Die umliegenden Skischulen können nun auf ausreichend Fachpersonal an Skilehrern zurückgreifen.

Martin Unterberger (staatlich geprüfter Skilehrer und Bergführer)

PS: Der Autor dieses Berichts ist selbst erfolgreicher Absolvent der Tourismusschulen Bad Ischl und somit diplomierter Touristikkaufmann (Anmerkung: Dr. Rudolf Schneeberger)!







„Achtung Aufnahme, bitte um Ruhe, Ton“

ServusTV drehte an den Tourismusschulen Bad Ischl.

„Achtung Aufnahme, Kamera ab, Ton läuft!“, schallte es am Wochenende durch die Aula der Tourismusschulen. In der Direktion, der Aula und am Parkplatz wurden Szenen zum Fernsehkrimi „Der letzte Gipfel“, nach dem Roman von Herbert Dutzler, gedreht.

Julian Pölsler, der spätestens seit der Marlen-Haushofer-Verfilmung „Die Wand“ auch international bekannt ist, führt bei dieser Produktion Regie. Cornelius Obonia spielt den Polizisten Franz Gasperlmaier, der mit seiner Vorgesetzten aus Graz („die Frau Doktor Kohlross“), gespielt von Lisa Lena Tritscher, an unserer Schule in einem Mordfall ermittelt.



Die Filmcrew kam mit großem Equipment bereits angereist und drehte 14 Stunden; davon zu sehen werden zwei bis drei Filmminuten sein. Die Kosten eines Drehtages belaufen sich auf 40.000 Euro; insgesamt sind für die Produktion 1,5 Mio. Euro veranschlagt. Ausgestrahlt wird der Film im Frühjahr 2021.

Die schulischen „Paparazzi“, die bei diesem Dreh zugegen waren, staunten über die technische Ausstattung des Fernsehteams und bewunderten die schauspielerische Leistung der Darsteller und Darstellerinnen, die unermüdlich Szenen wiederholten, bis endlich alles im Kasten war. Interessant war dieser Blick hinter die Kulissen eines Filmdrehs auch deswegen, weil man lernte, dass ein Drehtag sehr viel mit Warten zu tun hat. Wenn man nicht gerade vor der Kamera steht, muss man warten und warten und warten – um dann, wenn es darauf ankommt, voll konzentriert und einsatzfähig zu sein.



Rütteln, schütteln, shaken einmal anders Tanz-Challenge an den Tourismusschulen

Wer in den letzten Tagen bei den Tourismusschulen vorbeigekommen ist, hat gemerkt, dass irgendetwas vor sich geht. Plötzlich bewegten sich Lehrkräfte synchron zu Musik auf dem Parkplatz, in der Küche wurde im Takt der Schneebesen geschwungen und am Sportplatz tanzten die Schülerinnen und Schüler zu heißen Rhythmen – das kann nur eines bedeuten: Das Tanzfieber hat die Tourismusschulen gepackt – genauer gesagt – das „Jerusalem“-Fieber. Und zwar so schlimm, dass sogar das Stadtfernsehen vorbeigekommen ist, um diese Challenge zu filmen.

Eigentlich war ja das alles gar nicht geplant. Begonnen hat alles in der Woche, als die Jugendlichen aus dem Distance Learning in die Schule zurückgekehrt sind. Irgendwie hatte man das Gefühl, dass der Schwung fehlte. An einem Nachmittag kam



Positiven verändert. Die Jugendlichen fühlen sich wieder sichtlich wohl in der Schule, es wird geschertzt und gelacht – fast so wie in Vor-Corona-Zeiten.

daher eine Lehrkraft auf die Idee, in ihrer Stunde zur Auflockerung und um den Kreislauf in Schwung zu bringen, „Jerusalem“, eine Art Linedance, der im Internet Furore macht, mit den Jugendlichen zu tanzen. Und siehe da – die Stimmung wurde schlagartig besser.

Die Idee des gemeinsamen Tanzens wurde von anderen Lehrkräften aufgegriffen – vor allem von den Turnlehrerinnen, denen es schließlich gelang Schülerinnen, Schüler, Lehrkräfte, kurzum die ganze Schule, zum Tanzen zu bringen.

Dieser Schwung wurde in den Schulalltag mitgenommen. Seit die Schulgemeinschaft tanzt, hat sich auch das Schulklima zum



1 ALa Vitality & Spa-Management zu Besuch in der Villa Seilern

Endlich war es so weit: Nach Monaten des Lockdowns und des Onlineunterrichts konnten die sechs Damen der Vertiefung Vitality & Spa-Management der 1 ALa einen der führenden Gesundheitsbetriebe unserer Stadt besuchen: das Villa Seilern Vital Resort**.**

Die Villa Seilern ist kein gewöhnlicher Hotelbetrieb, sondern durch die enge Kooperation mit der Merkur Lifestyle (Versicherung) ein topmoderner und hochspezialisierter Gesundheitsbetrieb. Mag. Christof Kravutske führte die jungen Damen – unter Einhaltung strengster Corona-Sicherheitsregeln – durch den gesamten



Therapiebereich und stand ihnen Rede und Antwort. Dabei hörte und entdeckte man vieles, was in den Unterrichtsthemen der letzten Monate enthalten war – von den umfangreichen Hygienekontrollen, die auch exakt dokumentiert werden müssen bis hin zum Spa-Workflow und den Aufgaben der Spa-Rezeption.

Wir bekamen einen Einblick in die unzähligen Spezialprogramme dieses Hauses und in die Mitarbeiterstruktur: Zu den 25 Beschäftigten im Gesundheitsbereich zählen Ärzte, Masseure, Therapeuten, Sportwissenschaftler und Rezeptionsmitarbeiterinnen. Sehr gut werden zum Beispiel auch die ayurvedischen Angebote angenommen, das Interesse daran nimmt spürbar zu.

Beim Gang durch die verschiedenen Behandlungsräume hat uns Bewegungstalent Laura auch gleich ein Rad geschlagen.



„Die Corona-Pause war eine riesen Herausforderung für uns. Wir haben sie genutzt – und sind jetzt bis Weihnachten bereits ausgebucht“, resümierte Mag. Kravutske, dem wir für den Besuch in seinem Hause sehr herzlich danken!

Mag. Alfred Reimair

Die 3 FSa „Taste“ zu Besuch in der regionalen Spitzenhotellerie

„Ich habe es total toll und echt interessant gefunden, einmal hinter die Kulissen eines so edlen, gehobenen und doch so kundenfreundlichen Hotels schauen zu können“, fasst unsere Berichterstatterin Amelie Hagmüller ihre Eindrücke zusammen.

„Betriebe besuchen zu können ist in Corona-Zeiten gar nicht so einfach“, erklärt Dipl.-Päd. Günter Gaderbauer dazu, „aber unsere langjährig gute Kooperation mit der Hoteliers-Familie Gröller hat diese Exkursion der „Tasties“ möglich gemacht“. Trotz schlechten Wetters wurde der Tag in Traunkirchen zum großen Erlebnis für die 19 Gastronomieexperten aus der 3 FSa. Die Familie Gröller betreibt in Traunkirchen sowohl das Spitzenhotel „Das Traunsee“ als auch das „Hotel Post am See“. Beim „Traunsee“ ist das 4-Hauben-Restaurant „Bootshaus“ angeschlossen, wo die Familie unserem Absolventen Lukas Nagl die



Möglichkeit gibt, in der Küche all seine Kreativität auszuleben – mit viel Erfolg, denn es gilt heute als das beste Restaurant Oberösterreichs!

Die Tasties konnten mit Chef Wolfgang Gröller über seine Sicht der modernen Gastronomie und Hotellerie diskutieren. Beim Gang durch das Hotel waren alle vom stilvollen Restaurant und vom grandiosen Ausblick der „Grand Panorama Suite Traunsee“ begeistert. Im Hotel Post gab es als Krönung ein tolles Dreigang-

menü: Hirschconsommé, Hirschragout mit Semmelknödel und ein Kürbis-Parfait mit Blutorangensorbet. „Es hat wahnsinnig gut ausgesehen, aber vor allem extrem gut geschmeckt“, strahlt Amelie heute noch vor Begeisterung.

Ein Dankeschön an die Familie Gröller für dieses Erlebnis.

*Amelie Hagmüller (3 FSa) und
Mag. Alfred Reimair*



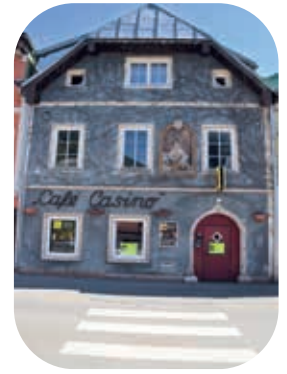
Abgetaucht in die Ischler Unterwelt

Die 3 HLb unternahm im Hotel & Travel-Management eine Zeitreise in den ältesten Bierkeller von Bad Ischl.

Bernhard Schmalnauer geht hör- und spürbar das Herz auf, wenn er Besucher durch sein Elternhaus führt. Er ist Sohn eines berühmten Ischler Gastronomen, der „Boart Sepp“ war schon zu Lebzeiten eine Legende. Als junger Mann war er auf seinem Roller mit Gitarre und Gepäck durch halb Europa getingelt und aufgetreten; später hatte er mit dem „Café Casino“ ein Tanz- und Vergnügungslokal mit der wahrscheinlich ersten Cocktailbar des Salzkammergutes geführt. Überquert man die drei Stufen im hinteren Teil des Hauses, dann taucht man plötzlich in eine ganz andere Welt ein: Vor rund 400 Jahren wurden viele Eis- und Lagerkeller ins Konglomerat Gestein gegraben, über lange Zeit waren hier vor allem Bier und Wein eingelagert. Dank eines ausgeklügelten Belüftungssystems sind die Klimabedingungen auch ideal, um heute dort Kräuterseitlinge zu züchten – derzeit noch ein Experimentierfeld für Bernhard und seine Gattin, die im Keller auch wieder Bier brauen.



Echt historisch sind auch die eingespielten Tonträger mit Originalsongs vom Boart Sepp – die legendäre Musikkassette ist sozusagen der Urenkel von Streaming oder Podcast (und sie funktioniert noch immer!). Gut eine Stunde waren die jungen Touristiker in der kühl-feuchten Welt des größten Naturkellers von Ischl, der einst 800 Fässer (= 20.000 Liter = 40.000 Halbe Bier) eingelagert hatte und zugleich in einer legendären Eventlocation früherer Jahrzehnte. Steht man vor dem „Casino“



würde niemand ahnen, welch geheime Welt sich dahinter versteckt.

Ein Danke an Bernhard Schmalnauer, für eine spannende Reise ins Dunkel der Nacht ...

Mag. Alfred Reimair

Eine Portion Kaiser, etwas Sisi als Sahnehäubchen drauf und dazu eine Prise Salz

Die 4 HLa Innovatives Tourismus-Management begab sich auf eine professionelle Stadtführung durch Ischl.

Brigitte Leitner ist staatlich geprüfte Fremdenführerin (= Austria Guide), dazu Reiseleiterin – und Tante von Victoria aus der 4 HLa. Also traf sich die ITM-Gruppe mit ihr vor der Trinkhalle – wo alle Stadtführungen starten.

So wie wir es im Unterricht gehört hatten, mixte Brigitte Leitner eine gute Mischung Hard Facts mit der richtigen Dosis Soft Facts und hatte viele humorvolle Geschichten und Anekdoten aus den Jahr-

hundertern der Salzgeschichte und den gut 200 Jahren Kur- und kaiserlicher Geschichte unserer Stadt.

Die jungen Touristiker trafen auf die historischen Salzfertiger und auf Erzherzog Rudolf, den Erzbischof von Olmütz und 1825 der erste Kurgast unserer Stadt. Es folgte ein „Meet & Greet“ mit dem Traum-paar Sisi und Franzl, die sich hier kennengelernt und voll verliebt hatten. Ein paar Schritte weiter begegneten sie Alexander

Girardi, Johann Nestroy und Katharina Schrott. Zu den Ischler „Superstars“ gehört zweifelsohne Franz Lehár, sein „Mega-hit, die Lustige Witwe“ wurde inzwischen weltweit über 300.000 mal aufgeführt.

Ein herzliches Danke an Brigitte Leitner, die unentgeltlich mit uns unterwegs war. Geschichten und Fakten hätte Brigitte sicher noch für viele weitere Führungen ...

Mag. Alfred Reimair



Endlich wieder raus! Tourismusschulen Bad Ischl „gastronomisch“ unterwegs

Durch die Lockerung der COVID-Bestimmungen war es der Klasse 3 HLb der Tourismusschulen Bad Ischl möglich, gastronomische Ausflüge zu unternehmen. Da das Wetter auch noch mitspielte, standen Ausflüge nach Salzburg und St. Wolfgang auf dem Programm.

In Salzburg wurde der berühmte „Hangar 7“ sowie das Spitzenrestaurant „Ikarus“ besucht. Dort bestaunte man nicht nur die historischen Fahr- und Flugzeuge des bekannten österreichischen Geschäftsmannes Didi Mateschitz, sondern bekam auch einen Einblick in ein neues gastronomisches Konzept, das im „Ikarus“ gepflegt wird. Bei diesem „Gastkochkonzept“ werden Spitzenköchinnen und -köche eingeladen mit dem Team des „Ikarus“ zu kochen und die individuelle Gestaltung eines Menüs zu übernehmen. So wechselt der Kochstil monatlich und der Speisekarte wird ein besonderer Stempel aufgedrückt. – „Teamgeist ist dabei alles“, betonen der Service-Chef Matthias Berger sowie der Küchenchef Martin Ebert, denn ohne Zusammenarbeit würden Spitzenleistungen nicht möglich sein.

An den schönen Wolfgangsee ging der nächste „kulinarische“ Ausflug. Die 3 HLb besuchte das renommierte und berühmte Hotel „Im weissen Rössl“. In diesem



Betrieb werden seit 500 Jahren Gäste empfangen. Bei der Betriebsbesichtigung haben die Schülerinnen und Schüler erfahren, wie wichtig Tradition verbunden

mit moderner Betriebsführung ist. Für die gelungene Zusammenführung dieser angeblichen Gegensätze sorgt seit Jahrzehnten die Familie Peter.



Krönender Abschluss dieser Besichtigung war das gemeinsame Mittagessen auf der Rösslterrasse und die anschließende Schifffahrt über den Wolfgangsee.





Aufgeben gibt's nicht

Auch einsetzender Dauerregen hinderte den 1 ALA nicht daran, das gesteckte Wandertagsziel, die Hoisnradalm, zu erklimmen.

Vom Ischler Bahnhof weg ging es durch die Hubhanslau zum sogenannten (Kaiser Franz Josef) Jubiläumsweg, unterwegs zeigte Klassenvorständin Mag. Heidi Egger den Neo-Ischlern zunächst den Zusammenfluss von Traun und Ischl und erläuterte an der Silberquelle das Phänomen Karst, eine im Salzkammergut weit verbreitete geomorphologische Erscheinung. Top motiviert ging es bergauf, unter dem Blätterdach des Waldes merkte man den einsetzenden Regen zunächst gar nicht. Erst auf der Hoisnradalm wurde uns bewusst, dass aus den ersten Tropfen ein echter Starkregen geworden war. Gestärkt durch die super-gschmackigen Schmankerl auf der Alm ging es zurück ins Stadtzentrum – dass am Ende alle



triefnass waren hat die gute Stimmung keineswegs beeinträchtigt! „Aufgeben gibt's nicht“ – Ein super Motto für eine super Truppe für die nächsten drei Jahre!

Mag. Alfred Reimair und Mag. Heidi Egger



In luftiger Höhe

Die 4 HLa im Hochseilgarten

Einen etwas anderen „Wandertag“ erlebten die Schülerinnen und Schüler der 4HLA in ihrer letzten Schulwoche. Man traf sich in Altaussee bei der Blaa-Alm zum Klettern im Hochseilgarten. Nach dem Anseilen und einer kurzen Einführung durch den Verantwortlichen ging es in die Höhe, zuerst als Übungstour eine Runde ein paar Meter über dem Boden. Hier prägte man sich das Umhängen ein und machte erste



Erfahrungen mit schwankendem Untergrund. Anschließend konnten die Teilnehmer*innen selbstständig klettern, auf verschiedenen Pfaden und in großer Höhe, mit ständig steigendem Schwierigkeitsgrad. Jede und jeder konnte selbst bestimmen, wie weit sie/er sich auf das Abenteuer einlassen wollte. Alle hatten großen Spaß und bewiesen viel Mut und Durchhaltevermögen, manche waren gar nicht mehr auf den Boden zu kriegen. Runter ging

es per Sprung in das Seil, das dann automatisch bremste, auch das kostete Überwindung, machte aber dann immer mehr Spaß. Jene, die absolut nicht schwindelfrei waren, feuerten an und machten Fotos. Der Großteil aber nutzte die Gelegenheit zum Austoben in schwindelnder Höhe. Anschließend wanderten die Schüler*innen mit den Begleitlehrerinnen Mag. Zirknitzer und Mag. Ketter zum Altausseeersee, wo man bei einer Jause und mit Baden im See den Ausflug ausklingen ließ.

Mag. Andrea Zirknitzer (KV)

Fotos: ©TS Bad Ischl, Lena Putz

Tourismusschulen erreichten 3. Platz beim Fremdsprachen-Bundesfinale



Wenn Schüler der Tourismusschulen Bad Ischl zum jährlichen Fremdsprachenwettbewerb antreten, ist ein Stockerlplatz so gut wie sicher. Dieses Mal durften drei unserer Kandidaten sogar am Bundesfinale teilnehmen.

And we proudly present Nadeem Grünbacher aus der 5 HLa, der sich nun stolz als drittbesten Switcher Österreichs in Englisch/Spanisch bezeichnen darf. Wie auch sein Klassenkamerad Gabriel Kothbauer, der im Switchbewerb Englisch/Französisch antrat, musste er sich in seiner Aufgabe in zwei Sprachen mit verschiedenen Aspekten eines Lieferservice mit Drohnen auseinandersetzen. Ebenfalls äußerst anspruchsvoll war die Anforderung im Bewerb Englisch. Moritz Peter, auch aus der 5 HLa, musste sich nach nur dreiminütiger Vorbereitungszeit bei einem Betrieb als Chief Happiness Officer bewerben und spontan Lösungen für einige Probleme der Firma präsentieren. ‚Ich liebe Sprachen‘, sagte Moritz leidenschaftlich beim anschließenden Fototermin vor dem Schulgebäude.



Das Besondere am heurigen Bewerb war, dass er pandemiebedingt online in Virtual-Expo stattfand, einem virtuellen Ausstellungsraum mit verschiedenen Bereichen für die Wettbewerbe und einem großen Saal für die Siegerehrung, zu der sich jeder zuschalten konnte, der dazu eingeladen war. Um sich gefahrlos ‚demaskieren‘ zu können, absolvierten die Kandidaten und die teilweise vom Ausland zugeschalteten Prüfer und Juroren den Bewerb in ‚Isolationszellen‘. Ein herausforderndes

‚Videospiel‘ mit echten Geldpreisen für die Platzierten und Urkunden sowie Gutscheinen für das Erwerben von Sprachzertifikaten für alle Teilnehmer.

Die gesamte Schulgemeinschaft der Tourismusschulen Bad Ischl ist mächtig stolz darauf, dass Nadeem, Gabriel und Peter uns bei einem so speziellen Bewerb so erfolgreich vertreten haben.

MMag. Doris Reisinger





... und ACTION

Schulschluss an den Tourismusschulen

Ein ereignisreiches Schuljahr ging zu Ende. In der letzten Woche des Schuljahres 2020/21 stand an unserer Schule der Spaß und das gemeinsame Tun im Vordergrund. Egal, ob Grillen in der Zimnitz, Sportfest, Klettern im Hochseilgarten oder Abschlussfest – die Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrkräfte genossen die Aktivitäten abseits des Stundenplans und das gemeinsame Lachen, das sie sich wahrlich verdient haben.

Der Wettergott hatte ebenfalls ein Einsehen und so konnten bei strahlendem Wetter die Outdoor-Aktivitäten durchgeführt werden. Ein besonderes Highlight war das Abschlussfest, wo gespielt, aber auch noch einmal über das Schuljahr reflektiert wurde. Direktor Schneeberger nahm diese Festivität zum Anlass die Auszeichnungen der guten und sehr guten Erfolge vorzunehmen. Die so geehrten Schülerinnen und Schüler erhielten Ischler-Gulden vom Elternverein als Anerkennung ihrer Leistungen. Mit dem Start von bunten Luftballons und einer abschließenden Jause fand schließlich auch dieses außergewöhnliche Schuljahr ein gutes Ende.

Fotos: ©TS Bad Ischl, Nöbauer, Spitzbart, Möslinger, Vierthaler





Die weiße Fahne weht über den Tourismusschulen Wir gratulieren unseren Absolventinnen und Absolventen

Es ist ein schönes Bild: Die Schülerinnen und Schüler halten ihre Abschlusszeugnisse in ihren Händen und strahlen mit der weißen Fahne, dem Zeichen, dass alle in der Klasse die abschließenden Prüfungen bestanden haben, um die Wette.





Das Schuljahr war nicht einfach. Vieles musste aus der Distanz gelernt und wiederholt werden, dabei die Motivation aufrechtzuerhalten und die gewünschten Leistungen zu erbringen, war nicht immer leicht. Doch die Schülerinnen und Schüler, nunmehr die Absolventinnen und Absolventen, haben Durchhaltevermögen bewiesen, die Prüfungen mit Bravour gemeistert und können nun in die wohlverdienten Ferien starten.

Besonders erfreulich ist, dass heuer für zwei Klassen die weiße Fahne weht: für die 3 FSa (KV Mag. Harald Egger) und für die 5 HLb (KV Mag. Johannes Holzbauer).

Auch bei den Auszeichnungen haben die Schülerinnen und Schüler „zugeschlagen“. Insgesamt wurden elf „Ausgezeichnete Erfolge“ und achtzehn „Gute Erfolge“ überreicht.

Wir freuen uns mit unseren Absolventinnen und Absolventen, gratulieren ihnen zu ihren Leistungen und wünschen ihnen für ihre Zukunft alles Gute. Gleichzeitig freuen wir uns auf ein Wiedersehen in fünf Jahren, beim Homecoming-Day 2026!

Wir gratulieren in der 3 FSa

(KV Mag. Harald Egger)

zu einem „**Ausgezeichneten Erfolg**“:

Sabrina Holzer
Michelle Schneeweiß
Jana Zoglmaier

zu einem „**Guten Erfolg**“:

Fabian Ebner
Fasika Höll
Lukas Oberrauch
Lena Palmethsofer
Elena Pollhammer
Laura Schrottshammer
Valentin Suko

Wir gratulieren in der 5 HLa

(KV Mag. Josef Ketter)

zu einem „**Ausgezeichneten Erfolg**“:

Johanna Hemetsberger
Nadeem Grünbacher
Marlene Gneiger
Lydia Jelicic
Gabriel Kothbauer

zu einem „**Guten Erfolg**“:

Rosa Haselberger
Laura Hauser
Lena Mayr
Moritz Peter
Marlene Schnalzger
Kerstin Windhofer

Wir gratulieren in der 5 HLb

(KV Mag. Johannes Holzbauer)

zu einem „**Ausgezeichneten Erfolg**“:

Lisa Fischer
Diana Kriwanek
Hannah Schinagl

zu einem „**Guten Erfolg**“:

Johannes Hollerweger
Viktoria Laimer
Corinna Polz
Sophie Stelzhammer
Raimund Vogel



Glückliche Preisträgerinnen beim Schreibwettbewerb der WU Wien

Die stolzen Preisträgerinnen ... frisch getestet!



Wie wirkt sich die Corona-Krise auf die Wirtschaft insgesamt und im Speziellen auf die Tourismuswirtschaft aus? Dieser komplexen Fragestellung gingen Laura Hemetsberger, Sophie Glahn und Sabrina Schnöll im Rahmen ihrer Diplomarbeit nach. Im Zuge dessen reichte das Team auch einen Artikel beim Schreibwettbewerb der WU „WIR.tschafft in der Krise“ ein. Der gut recherchierte Text überzeug-

te die Jury! Unter 173 eingereichten Aufsätzen gehörte er zu denen, die mit einem Preisgeld prämiert wurden und sowohl auf der Webseite des Instituts für Wirtschaftspädagogik veröffentlicht werden als auch in Buchform erscheinen. Wir gratulieren unseren engagierten Schülerinnen sehr herzlich zu diesem Erfolg!

G. Schlömer



Ausgezeichnete Diplomarbeit als erfolgreiche Spurensuche: Ganzjahrestourismus im Salzkammergut

Die Freude war ihnen trotz FFP2-Maske anzumerken, als sie zum gemeinsamen Fototermin mit dem Geschäftsführer der WTG Hans Wieser in Tracht anmarschiert kamen: Lisa Fischer, Viktoria Laimer, Diana Krivanek und Corinna Polz aus der 5 HLB hatten sich in ihrer Diplomarbeit mit dem Thema „Das Salzkammergut auf dem Weg zur Ganzjahresdestination“ beschäftigt und dafür den Wolfgangsee, die Region Attersee-Attergau, das Dachstein-Salzkammergut und das Ausseerland-Salzkammergut einer intensiven Überprüfung unterzogen.

Sie führten Experteninterviews mit fünf verantwortlichen Tourismusmanagern durch und setzten diese Erkenntnisse professionell in ihrer Arbeit um. Vor allem überzeugte die Diplomarbeit durch ein wirklich gut durchdachtes Gesamtkonzept, das von allen vier Kandidatinnen sehr konsequent durchgezogen wurde. Das Ergebnis ist interessant: Während das Ausseerland, der Wolfgangsee und die Welterbergregion Hallstatt-Dachstein durch verschiedenste



Angebote bereits relativ weit auf dem Weg zum Ganzjahrestourismus sind, hat es der Attersee da spürbar schwerer. Er hat freilich auch eine ganz andere touristische Struktur und Saisonalität. Wolfgangsee-Tourismuschef Hans Wieser freute sich sehr, ein Exemplar der Arbeit entgegennehmen zu dürfen und gratulier-

te den vier jungen Damen gemeinsam mit dem stolzen Betreuer Mag. Alfred Reimair. „Bleibt dem Tourismus erhalten“, gab der Profi den angehenden Maturantinnen mit, „unsere Tourismuswirtschaft braucht gute und kreative Persönlichkeiten wie Euch“.

Mag. Alfred Reimair



1 ALa

KV Prof. Mag. Heidi Egger

Auer Stefan, Auinger Anna-Maria, Doppler Jana**, Ebl Linda, Grabenberger Laura, Hofstadler Elisa, Ilin Jasmin, Karlsberger Sebastian, Preuner Ines**, Probst Lisa-Marie, Ragger Lenny-Luca, Reisinger Anna, Saller Katharina, Starlinger Annalena, Verdil Elisabeth, Zopf Elisabeth

1 HLa

KV Prof. Mag. Barbara Möslinger-Gehmayr

Baumann Marlies*, Binder Claudia**, Brunner Katharina-Anna, Chen Winni*, Druckenthaner Isabella, Greinz Leonie*, Heinrich Jolanda, Kaliba Tim, Kohlmayr Elisabeth*, Leidinger Stefanie, Lösch David, Medl Vanessa*, Neubauer Florian**, Opelt Marvin*, Quirchtmayr Nikolai**, Rathner Hanna, Rieger Ronja, Ronacher Pauline**, Stauer Katharina**, Stefan David, Steinbichler Cecilia, Vogrin Katharina, Wilfinger Emely**



1 HLb

KV Prof. Mag. Dr. Bernhard Spitzbart

Appl Jana*, Binder-Reisinger Paul, Buchegger Simon, Costa Noah, Cremenitchi Fabio-Alexandru, Ebner Andreas, Gerhardter Lena**, Gut Gregor, Haberlandner Felix, Höflehner Katharina, Huemer Sophie, Klein Johanna*, Krischke Laurence, Lemmerer Moritz, Maurerbauer Stefan, Mickla Tizian, Nußbaumer Anna*, Nutz Emely, Pözl-Huemer Nora, Schögl Anna-Lena, Spiessberger Eleonora, Stieglbauer Sebastian, Stillinger Stefan, Winterbacher Felix, Wolf Alexander, Zimmermann Jeremy-Louis, Zwettler Johanna**



2 ALa

KV Prof. Mag. Krista Anzengruber

Aigner Antonia, Denk Lorenz, Enzi Magdalena**, Fellner Tobias, Gmeiner Dominik, Hahn Michael, Maier Felicitas, Pointl Valentin, Rekić Meris, Schiller Simon*, Schindlauer Elisabeth, Thomasberger Anna, Weißenbacher Kevin

2 FSa

KV FOL Dipl.-Päd. Cornelia Rothauer, BEd.

Agic Mirela, Alkan Umut, Fellingner Tobias, Hack Philis, Hagmüller Liliane, Holzer Sabrina**, Neubauer Marlene, Rabanser Franziska, Schneeweis Michelle**, Umeh Gloria, Varga Zoltán Brúnó, Zoglmeier Jana**



2 HLa

KV Prof. Mag. Susanne Stiedl

Bartl Robin, Bergthaler Klaus**, Bichler Maximilian, Eisner Hannah, Gattinger Lisa*, Glahn Lotta, Goslett Victoria, Götzendorfer Fabian, Gröstlinger Valentin, Gschwandtner Anna, Hainbuchner Lisa Maria**, Hofmann Elias, Klein Emily, Kranabit Nicolas, Linsmayer Paulus*, Maier Vanessa**, Mair Benjamin, Matus Flora, Muslic Benjamin, Panzl Lukas*, Pötsch Lea Marie**, Somuncu Benyamin, Spießberger Tobias, Spielbüchler Anna Lilli, Steinkogler Mia**, Straßmair Moritz*, Tanzer Lila, Wolf Anna**





2 Hlb

KV Prof. Mag. Andreas Niederauer

Bammer Lena,
Bengesser Maximilian,
Brenda Annalena**,
De Kozierowski Nicolai,
Hirantner Celina**, Hocker Florian**,
Kastner Diana, König Sandra*,
Lindner Lea*, Linecker Selma,
Martinek Michelle*, Ofner Hannah**,
Reindl Kathrin**, Rieger Jessica,
Schmoller Tanja*, Tenge Mirjam*



3 FSa

KV Adm. Prof. Mag. Harald Egger

Altenberger Lena, Arslaner Ozan,
Balaž Matteo, Ebner Fabian,
Grömer Paul, Gruber Jonathan,
Güngör Firat, Hagmüller Amelie,
Höll Fasika, Kain Sarah,
Kienesberger Antonia, Kunze Lorenz,
Leopardi David, Lindner Niklas,
Loitzl Sebastian, Mühlberger Georg,
Oberrauch Lukas, Palmetshofer Lena,
Pollhammer Elena,
Prilic Anika Hedwig, Probst Andre,
Sams Kilian, Schrottshammer Laura,
Suko Valentin, Taubenberger Viktoria,
Thalhammer Helmut, Tran Noah,
Wurmsdobler Alexander



3 HLa

KV Prof. Mag. Lydia Vierthaler

Abart Johanna*, Aigner Simon,
Czerwenka Elena, Doninger Sara,
Elger Lukas*, Ellmer Katrin**,
Feichtinger Marlene**,
Gabler Moritz, Gerhardter Eva,
Hummer Marvin, Laherstorfer Denise**,
Öhlinger Jonathan, Reichl Nico,
Reichl Paul, Rozprýmová Lucie*,
Ruttenstock Xaver,
Schornsteiner Michael,
Stockinger Valentin,
Unterberger Leonie*





3 HLB

KV Prof. Mag. Anna Hermüller

Aigenbauer Viktoria,
Demmelmayr Carina,
Dickinger Verena**, Eichler Jana,
Enichlmayr Celina**, Gaigg Christina,
Joppich Larah, Kapsammer Lea**,
Prachinger Beatrice, Schilcher Simon,
Schmiedsberger Ina**,
Schweighofer Lukas*, Sperrer Jakob,
Spitzbart Hannes, Stockinger Nataly,
Sturany Nico, Telser Thekla**,
Varga Zoltán Ronald,
Wopenka Valentina**, Zaubmair Eva*,
Zeintlinger Eleana*, Zeller Lorenz

4 HLa

KV Prof. Mag. Andrea Zirknitzer

Auer Celine, Dorfer Julia,
Fink Eva Marie*, Fuschlberger Paul*,
Greuling Samuel,
Gschwandtner Melanie,
Kohlmayr Katharina*, Lanner Laura**,
Mikula-Hubacek Katharina,
Nesic Viktorija*, Panholzer Katharina**,
Pavel Sonja-Adela, Putz Lena,
Riano Christoph, Schartner Victoria,
Schörgendorfer Lia, Stampfl Jasmin*,
Vilsecker Magdalena*, Wagner Horst**,
Wallner Julian, Wolfsteiner Johanna*,
Ziermayr Laura**



4 HLB

KV Prof. Mag. Irene Edtbauer

Aschauer Johannes**, Binder Jan,
Eder Franziska, Fragner Felix,
Grabner Miriam**, Hutterer Benjamin,
Ladler Alissa, Lindinger Tobias,
Lobmayr Marinus**, Meyer Vincent,
Neubacher Vincent,
Oberngruber Leonie, Parzer Teresa,
Rieger Armin, Rieger Zoe,
Roithmeier Andrea, Simmer Paul,
Stangl Michaela**, Steinhäusler Anja*,
Vanicek Valentina





5 HLa

KV Prof. Mag. Josef Ketter

Ahammer Jenny, Andrijević Sarah, Elshuber Flora*, Ernecker Marlene, Fortner Victoria, Föttinger Felix, Gneiger Marlene**, Grafinger Annette, Grünbacher Nadeem**, Haselberger Rosa**, Hauser Laura**, Hemetsberger Johanna**, Jelacic Lydia*, Kothbauer Gabriel**, Lee Jia-Rong, Mayr Lena**, Oitzinger Lena Maria, Peter Moritz, Plamberger Elisa*, Pretterer Julia, Rastinger Valentin, Reingruber Marie, Schausberger Dorian, Schnalzer Marlene**, Söllner Oliver, Stierschneider Lena, Weilguni Konstantin, Windhofer Kerstin**



5 HLb

KV Prof. Mag. Johannes Holzbauer

Elger Thomas*, Fischer Lisa**, Glahn Sophie*, Hemetsberger Laura*, Hillinger Catharina, Hollerweger Johannes*, Holzleitner Florian, Krivanek Diana**, Lachtner Sarah, Laimer Viktoria*, Löckher Rudolf, Moosbrugger Katharina, Müller Philipp, Polz Corinna*, Reinthaler Marvin, Rummerstorfer Nicole, Schinagl Hannah**, Schneiderbauer Tina, Schnöll Sabrina, Stelzhammer Sophie*, Unterberger Michaela, Vogel Raimund*, Vogetseder Jonathan**



Lehrerteam

**Prov. Leiter Prof. MMag.
Dr. Rudolf Schneeberger**

Bewegung und Sport, Ethik, Tourismusmarketing und Kundenmanagement

Prof. Mag. Krista Anzengruber

Englisch, Geschichte und Politische Bildung

Prof. Mag. Theresia Beran

Englisch, Geschichte und Politische Bildung, Kunst und Kultur, Kulturbeauftragte

Dipl.-Päd. Ernst Buchberger

Betriebspraktikum, Küchenorganisation und Kochen

Dipl.-Päd. Andreas Buchegger

Bewegung und Sport, Deutsch

Dipl.-Päd. Marlies Ebenführer-Nahmer

Serviceorganisation, Servieren und Getränke, Jungbarkeeper*in-Ausbildung, ARGE SOSG

Prof. Mag. Irene Edtbauer

Bewegung und Sport, Geschichte und Politische Bildung, Kunst und Kultur, ARGE Geschichte, ARGE GPB Mentoring, SGA-Mitglied

Prof. Mag. Harald Egger

Kaufmännische Fächer, Administrator, SQPM, Brandschutz, Kustodiat Diplomarbeiten (DA)

Prof. Mag. Heidi Egger

Französisch, Tourismusgeografie und Reisebüro So(u)lution, ILB

Dipl.-Päd. Reinhold Etmayer

Betriebspraktikum, Ernährungslehre, Küchenorganisation und Kochen, KUST: Küchenausstattung, SGA-Mitglied

Dipl.-Päd. Helmut Frießnegg

Betriebspraktikum, Küchenorganisation und Kochen

FOL Dipl.-Päd. Günter Gaderbauer

Betriebspraktikum, Ernährungslehre, Küchenorganisation und Kochen, Jungsommelier*e-Ausbildung

Prof. Dr. Pedro Garcia

Englisch, Spanisch

Prof. Mag. Rainer Gratzer

Bewegung und Sport, Englisch, KUST: Bewegung und Sport

Dipl.-Päd. Christine Heißl

Informationsmanagement

Prof. Mag. Anna Hermüller

Französisch, Italienisch, Spanisch

Prof. Mag. Egon Höll

Bewegung und Sport, Geschichte, ARGE Bewegung und Sport

Prof. Mag. Johannes Holzbauer

Biologie und Ökologie, Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie, Mathematik, ARGE NAWI, So(u)lution, Suchtprävention

Prof. Mag. Dr. Stefanie Kaltenbrunner

Informationsmanagement, Touristische Programme

Prof. Mag. Josef Ketter

Betriebs- und Volkswirtschaft, Ethik, Fachtheorie Tourismus, Politische Bildung und Recht, ARGE Ethik, ILB

Prof. Mag. Margit Ketter

Bewegung und Sport, Ethik, Französisch, ARGE Französisch

Prof. Mag. Katharina Kneefel

Religion katholisch, Jugendrotkreuz-beauftragte, Schulfeste, ILB

Prof. Mag. Helga Kraxberger

Französisch, Italienisch, ARGE Italienisch

Prof. Mag. Barbara Lux-Heger

Innovatives Tourismusmanagement, Kaufmännische Fächer, ILB, So(u)lution

Dipl.-Päd. Rainer Mayrhofer

Betriebspraktikum, Serviceorganisation, Servieren und Getränke, KUST: Service

Prof. Mag. Barbara Möslinger-Gehmayr

Bewegung und Sport, Tourismusgeografie und Reisebüro, LBi So(u)lution

Prof. Mag. Andreas Niederauer

Kaufmännische Fächer, Digitales Marketing, PR

Prof. MMag. Sabine Nöbauer

Deutsch, Geschichte und Politische Bildung, ARGE Deutsch, Bibliothekarin, SGA-Mitglied, Kustodiat Public Relation (PR), Leiterin Schreibwerkstatt

Dipl.-Päd. Lorenz Pesendorfer BEd

Betriebspraktikum, Küchenorganisation und Kochen, Bildungsberater (Stv.)

Prof. Mag. Erwin Pichler

Deutsch, Geschichte und Politische Bildung, Kunst und Kultur, Mentor

Dipl.-Päd. Peter Prechtl

Betriebspraktikum, Serviceorganisation, Servieren und Getränke

Prof. Mag. Alfred Reimair

Fachtheorie Tourismus, Französisch, Tourismusgeografie und Reisebüro, Landes ARGE TMKM, Organisation Berlin ITB, ARGE Geografie

Prof. MMag. Doris Reisinger

Englisch, Französisch, ARGE Englisch, Landes ARGE (E) und (F)

FOL Dipl.-Päd. Cornelia Rothauer BEd

Informationsmanagement

Prof. Mag. Gottfried Rothauer

Kaufmännische Fächer, IT-Betreuer, ARGE-Leiter AIM/OMAI, Landes-ARGE

Prof. Mag. Gudrun Schlömmer

Fachtheorie Tourismus, Kaufmännische Fächer, Bildungsberatung, ILB, SGA-Mitglied

Prof. Mag. Sigrid Schneeberger

Bewegung und Sport, Ethik

**FOL FV Dipl.-Päd.****Alfons Schörgendorfer**

Betriebspraktikum, Serviceorganisation,
Fachvorstand

Prof. Mag. Maria Sonnleitner

Fachtheorie Tourismus,
Hotel- und Gastronomiemanagement,
Kaufmännische Fächer

Prof. Mag. Dr. Bernhard Spitzbart

Betriebs- und Volkswirtschaft,
Fachtheorie Tourismus,
Kaufmännische Fächer,
KUST: Schulbuchreferent,
ARGE-Leiter BVW, ILB, So(u)lution,
Austausch mit Tilburg

FOL Dipl.-Päd. Peter Steiner

Betriebspraktikum, Serviceorganisation,
Servieren und Getränke,
seit 1. Februar 2021 im Ruhestand

Dipl.-Päd. Michael Steinmaurer

Betriebspraktikum, Küchenorganisation
und Kochen, Serviceorganisation,
Servieren und Getränke,
Krankenstand im Schuljahr 2020/21

Prof. Mag. Susanne Stiedl

Angewandte Mathematik

Prof. Mag. Claudia Streibl

Englisch, Mitverwendung NMS Bad Ischl

Prof. Mag. Ursula Dr. Stutz-Reisinger

Geschichte, Spanisch, Bibliothekarin,
ILB, ARGE Spanisch

Prof. Mag. Lydia Vierthaler

Deutsch, Tourismusgeografie und
Reisewirtschaft, So(u)lution,

Prof. Mag. Andrea Zirknitzer

Angewandte Mathematik, Deutsch,
So(u)lution, Bibliothekarin, ARGE AM

Dienstzugeteilt:**Dipl.-Päd. Uwe Muhr BED**

Küchenorganisation und Kochen

**Sekretariat**

Stehend v.l.n.r.:
Sabine Gaderbauer-Ebner
Christine Seiwert
Elisabeth Bammer

Sitzend v.l.n.r.:
Carina Kain
Barbara Aschauer

nicht am Foto:
Marlene Jung

**Schulärztin**

Dr. Karoline Gsell

**Schulwarte und
Reinigungskräfte**

Stehend v.l.n.r.:
Christian Buchberger
Christa Pilz
Josef Forst

Sitzend v.l.n.r.:
Nada Jelacic
Ivanka Lucic
Snjezana Ladan





t.

TRAUNER VERLAG

GASTRONOMIE

Bildung, die begeistert!

“

Fundiertes Standardwerk für Frontoffice-Profis und alle, die es noch werden wollen.

”

📖

- Geballtes Wissen in über 350 Stichwörtern
- 25 Videos zeigen, wie's geht.
- Von der Pension bis zum Stadthotel – für jedes Haus ein Gewinn

WÖLFL • WEISSENSTEINER-WIESSLER • RUETZ • KHOM

#rezeption

1. Auflage 2021
368 Seiten, 19 x 24 cm, Hardcover
ISBN 978-3-99033-828-5
EUR 64,90

TRAUNER Verlag + Buchservice GmbH ■ Köglstraße 14 ■ 4020 LINZ ■ ÖSTERREICH/AUSTRIA ■
Tel. +43 732 77 82 41-0 ■ Fax +43 732 77 82 41-400 ■ buchservice@trauner.at

www.trauner.at
 /traunergastro



Tuxerhof
ALPIN SPA HOTEL

Mehr als ein Hotel

Werde Teil eines erfolgreichen Familienunternehmens und arbeite in unserem dynamischen und jungen Team der *#gästebegeisterer*.



10 Gründe für den Tuxerhof

1. Familiäre Atmosphäre
2. Vollzeit-Arbeitsvertrag mit überdurchschnittlicher Bezahlung
3. Flexible Arbeitszeitmodelle 5- oder 5½ Tage
4. Moderne, mit Liebe eingerichtete Unterkünfte im eigenen Mitarbeiter-Wohnhaus,
5. Hochwertige und stilvolle Arbeitskleidung
6. Ausgewogene Verpflegung inklusive
7. Freie Nutzung unseres AlpinSPA sowie Fitnessstudio und Aktivprogramm
8. Mitarbeiter-Bonuscard mit vielen Vorteilen
9. Unterstützung bei sowohl fachlicher aber auch persönlicher Weiterbildung
10. Das Zillertal als beliebte Ferienregion mit vielen Attraktionen und Erlebnissen

“
4-Sterne-Superior-Hotels gibt es viele.
Das Besondere bei uns ist, dass wir wie eine
TEAMfamilie sind. Als moderner Arbeitgeber agieren
wir auf Augenhöhe, lernen voneinander, sind offen und
dankbar für alles Neue. Diese tolle Stimmung
überträgt sich sofort auf den Gast.

”
Andrea Schneeberger,
Gastgeberin mit Herz

JOIN the TEAM
im beliebtesten Hotel
Österreichs

Nähere Informationen auf teamwork.tuxerhof.at

Alpin Spa Tuxerhof · Tux/ Zillertal · Familie Schneeberger · Tel.: +43 (0)5287 8511 · jobs@tuxerhof.at



WELL
Bad Ischl

FACHGESCHÄFT FÜR
DAMENMODE
BERUFSMODE -
SCHULAUSSSTATTER



Taverna

NEUE
SORTE!

NORDEX FOOD
DER Käsespezialist

Snack- & Salatkäsewürfel
in 100gr. Packungen

- mit Knoblauch *NEU*
- mit Kräutern
- mit Oliven

Shake & use



POST-TELEGRAFEN ART
TRINKHALLE

Alle Infos und Veranstaltungen unter
www.badischl.at/veranstaltungen
www.facebook.com/badischl

BAD ISCHL
salzkammergut



DAS **A** TEAM

SUCHT DICH

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

www.alpenhof.at

14.5 Gault+Millau 100% **Alpenhof** **ALPENHOF**

Alpenhof
NATUR - SPORT & SPA

Klaus Dengg | Hintertux 750 | A-6293 Tux | Tel.: +43-5287-8550 | team@alpenhof.at



Du suchst eine erfüllende
Aufgabe in einem
partnerschaftlichen Team?

www.edelweiss-gurgl.com

Was erwartet dich im Edelweiss & Gurgl?

- ✓ **Genauere Arbeitszeiterfassung**
- ✓ **Verpflegung:** Auch am freien Tag
- ✓ **Modernes Mitarbeiterhaus**
- ✓ **Arbeitsbekleidung**
- ✓ **Seminare und Trainings**
- ✓ **Freizeitangebot:** Schwimmbad, Wellnessbereich und Fitnessraum, Vergünstigung auf den Skipass und in allen Scheiber Sport Geschäften auf Skiverleih und Verkauf

Werde Teil des Teams!

Unser 4-Sterne Superior Ski- und Sporthotel liegt am südlichen Ende des Ötztals. Wir freuen uns, gemeinsam mit dir, unsere Gäste zu verwöhnen. Gerne möchten wir unser erfolgreiches und hoch motiviertes Team zum Start der Wintersaison ab November ergänzen.

Wir wollen das Beste für unsere Gäste: Weil jeder Moment zählt. Wenn du Teil unseres engagierten Teams werden möchtest, dann bewirb' dich jetzt unter: bewerbung@edelweiss-gurgl.com

Aktuell freie Stellen: jobs.edelweiss-gurgl.com



****Superior Hotel Edelweiss & Gurgl
Ramolweg 5, A-6456 Obergurgl

+43 5256 6223
info@edelweiss-gurgl.com

www.edelweiss-gurgl.com



**Ein Team! Ein Haus! Eine Vision!
Dynamisch, jung und unerhört
Ein Gruß, ein Lob, ein Dankeschön
Weil du fortan dazugehörst**

Jeden Tag aufs Neue verzaubern wir unsere anspruchsvollen Gäste mit unserer fabelhaften Küche, unserer Vielzahl an Aktivangeboten und mit unserem 5000 Quadratmeter großem Wellnessbereich. Damit das Tag für Tag funktioniert, benötigt es natürlich ein starkes Team, das gerne zusammenarbeitet und Spaß an der Arbeit hat. Bei uns findet man nicht nur Arbeitskollegen, sondern wird zum Mitglied der großen STOCK Team Familie, die stets zusammenhält.

Willst auch du zu uns dazugehören?

#stockresort #stockteamspirit #stockteamplyer

Wir freuen uns über Deine Bewerbung!

STOCK resort
Familie STOCK
A-6292 Finkenberg 142
Zillertal / Tirol

t. +43 5285 6775 511
m. bewerbung@stock.at
www.stock.at




Raiffeisenbank Inneres Salzkammergut

Meine Bank



Deine *a la carte* Karriere am Traunsee

Schau rein auf
www.meingastrojob.at
und finde deinen Traumberuf





Bei uns liegt
Backtradition in der
Familie. Seit 1902.



„Seit Generationen geben wir das Wissen um die österreichische Backtradition weiter. Dieses Wissen fängt bei den besten Zutaten an und zeigt, wie sorgsam man mit ihnen umgehen muss, um das beste Brot zu backen.“

Anton Haubenberger
ING. ANTON HAUBENBERGER



Besuchen Sie uns in unserer
Brot-Erlebniswelt „Haubiversum“
für einen erlebnisreichen Rundgang.
Täglich für Sie geöffnet –
www.haubiversum.at



AUS BESONDEREM HOLZ
GESCHNITZT? DANN WERDEN
SIE TEIL UNSERES:

TEAM.YOUNIQUE®

Praktika/Teilzeit/
Saison oder Vollzeit

Sie möchten erste berufliche Erfahrungen sammeln und Ihr Praktikum in einem familiengeführten, ausgezeichneten Betrieb in der Luxushotellerie absolvieren? Sie sind bereit für den beruflichen Durchstart? Dann sind Sie bei uns im **HOTEL KLOSTERBRÄU & SPA***** IN SEEFELD** genau richtig. Wir suchen begeisterte Mitarbeiter, die jeden Tag mit viel Engagement und Herzlichkeit unsere Gäste im Bereich **SERVICE, KÜCHE** oder **REZEPTION** betreuen.

IHRE QUALIFIKATIONEN UND KOMPETENZEN:

- Ein gepflegtes und gewinnendes Auftreten
- Ausgeprägte Kundenorientierung
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Sehr gute Deutsch und Englisch Kenntnisse

WIR BIETEN IHNEN:

- Mitarbeit in einem innovativen Team
- Geregelten Arbeitszeiten
- Bei Bedarf Unterkunft und Verpflegung
- Winter und auch Sommer Praktika
- Eintritt in die Berufswelt TZ/VZ

Sie möchten Teil unseres Teams werden?
Wir freuen uns auf Sie! Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

Familie Seyrling

HR. MAG. WOLFGANG RIESS
Human Resources Manager
karriere@klosterbraeu.com – Tel: 05212 2621 320



Klosterstraße 30 • A- 6100 Seefeld in Tirol

KLOSTERBRAEU.COM

WOLFGANGSEE
salzkammergut

Wir gratulieren den Schülerinnen und Schülern der Tourismusschulen Salzkammergut zum abgelaufenen Schuljahr! Für die Zukunft wünschen wir viel Erfolg und bleiben Sie der Tourismuswirtschaft treu! Wir brauchen gute Fachkräfte!

Herzlichst, Hans Wieser
Geschäftsführer Wolfgangsee Tourismus Gesellschaft

www.wolfgangsee.at

Gemeinsam für Oberösterreich begeistern.

Erlebenswert echt.
oberoesterreich.at

Oberbank
Nicht wie jede Bank

Das be(e) green Konto der Oberbank

Anders, weil:
das Leben mit uns ein bisschen grüner wird. Mit dem neuen Oberbank-Konto, das in Höhe der Kontoeinlagen nachhaltige, ökologische und soziale Projekte finanziert. Mehr auf www.oberbank.at/beegreenkonto

MONDI
RESORT AM GRUNDLSEE

KOMM ZUM SEE!

GEMEINSAM GESTALTEN wir den Rückzugsort im Herzen Österreichs. Für unsere internationalen Gäste. Genuss das ganze Jahr. In 174 Hotel-Appartements und 16 Chalet-Einheiten. In einzigartiger Lage über dem Grundlsee.

Wir freuen uns auf Dich!
Direktor Franz Kromoser & Team

NÄHERE INFOS
www.mondihotels.com/grundlsee

FRAGEN UND BEWERBUNGEN AN
karriere.grundlsee@mondihotels.com

Freie Stellen

MONDI RESORT AM GRUNDLSEE
Archkogel 31 | 8993 Grundlsee | Tel. +43 (0) 3622 / 84 77-0



Jetzt
bewerben:
info@furtherwirt.at
oder 05352 63150

Wir suchen engagierte Schulabgänger und Praktikanten in allen Sparten:
Koch/Köchin | Kellner*in | Rezeptionist*in | Animator*in

Deine Karriere im Landgut & Familotel Furtherwirt - Familie Hagsteiner

Innsbruckerstraße 62 | 6382 Kirchdorf/ | www.furtherwirt.at

Bewerbungen unter: T +43 5352 63150 | E bewerbung@furtherwirt.at

Johann Steffner GmbH
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Wirerstubenstraße 6 | 06135 8437
office@steffnerdach.at
www.steffnerdach.at

STEFFNER
WIR SIND IHR DACH

*8990 Bad Aussee
Bahnhofstraße 136
Tel. 03622/52648
Fax DW 4*

*4822 Bad Goisern
Untere Marktstraße 24
Tel. 06135/8215
Fax DW 6*



www.fleischhauereizauner.com • E-Mail: office@fleischhauereizauner.com

Kaiserlich feiern im Hotel

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Jubiläum – im kaiserlichen Ambiente des historischen Hotels wird Ihre Feier zum unvergesslichen Erlebnis!

Villa Seilern Event-Hotline: +43 (0) 6132 24132

Villa Seilern, Tänzlgasse 11, 4820 Bad Ischl
office@villaseilern.at, www.villaseilern.at





WKÖ
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH
TOURISMUS · FREIZEIT



WWW.FIXFAX.AT **4655 VORCHDORF**
07614 / 5113-0




Weingut Ludwig Ehn
Bahnstraße 3
3550 Langenlois

m 0664-1009480
t 02734-2236
f 02734-2236-4

www.ehnwein.at weingut.ehn@ehnwein.at



Zipfer
EIN GLAS HELLER FREUDE




Pernkopf & Haas
ELEKTRO · GAS · WASSER · HEIZUNG

Pernkopf & Haas GmbH
Tänzlgasse 2, 4820 Bad Ischl
Tel. 06132 28 273, Fax DW 10
www.pernkopf-haas.at



ESPLANADE-APOTHEKE
MAG. PHARM. ANNA-MARIA KÖCK KG

Die **ISCHLER-HERZTROPFEN** sind ein alkoholischer Kräuterauszug, der herzkraftigend und kreislaufstützend wirkt. Sie werden bei leichter Herz- und Kreislaufschwäche, sowie bei nervös bedingten Herzbeschwerden verwendet.

APOTHEKEEIGENE SPEZIALITÄTEN

A-4820 Bad Ischl, Esplanade 18
Tel.: +43(0)6132-23 427
info@esplanade-apotheke.at
www.esplanade-apotheke.at

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag - Freitag: 8.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: 8.00 bis 12.00 Uhr



salzkammergut



© TVB Attersee-Attergau/Quartiz Alvinger

ATTERSEE-ATTERGAU · AUSSEERLAND · BAD ISCHL · DACHSTEIN
FUSCHLSEEREGION · MONDSEE-IRSEE · TRAUENSEE-ALMTAL · WOLFGANGSEE

salzkammergut.at





Schülerinternat Bad Ischl

... ein Haus zum Wohlfühlen!

Du willst eine Schule in Bad Ischl besuchen, dann bist du bei uns richtig!

Es gibt unzählige Gründe, das Schülerinternat Bad Ischl zu nützen. Der Schulerfolg ist weit über dem Durchschnitt. Durch gegenseitiges Helfen und Unterstützen beim Lernen werden nicht nur bessere Noten erzielt, es macht einfach mehr Spaß, als alleine am Schreibtisch. Unsere Bewohner schließen Freundschaften fürs Leben! Unser Haus bietet u.a. Internet, TV-Anschluss, Musikzimmer, Fitnessraum, Tischtennis und ein umfangreiches Freizeitprogramm.

Bildung braucht ein Zuhause!




Katrinstraße 4
4820 Bad Ischl
06132/24514

www.studentenwerk.at | office.ischl@studentenwerk.at





GROSSKÜCHENTECHNIK

Gewerbepark 6 | 4861 Schörfling
office@sautner.at | 07662 82020 0
www.sautner.at



Der richtige Start in Deine Karriere!



Das Schlosshotel Mondsee ist ein Haus mit über tausendjähriger Geschichte und einer ganz besonderen Aura. Mit unseren 67 Zimmern und den fast 20 verschiedenen Veranstaltungsräumlichkeiten begrüßen wir Gäste aus den unterschiedlichsten Bereichen. Vom Individualurlauber bis hin zur Märchenhochzeit versuchen wir unseren Gästen den Aufenthalt unvergesslich zu gestalten. Was können wir Dir bieten: selbstständiges und motiviertes Arbeiten in einem schönen Umfeld und mit einem tollen Team. Interesse? Wir freuen uns schon jetzt, Dich kennen zu lernen.

+43 6232 5001 • office@schlossmondsee.at
www.schlossmondsee.at



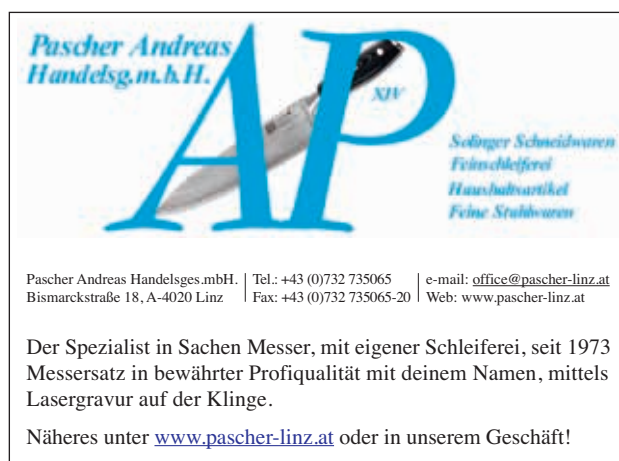
PR LINK
 PETER RAUTER GMBH
 INTERNET | FIBER | IP-TV
 PHONE | SMARTE IT | SMS
 Ihr Internetprovider im Salzkammergut!



SPARKASSE
 Salzkammergut
 Wir geben Kraft fürs Leben.



berndorf
 tradition & design since 1843



Pascher Andreas Handelsm.b.H.
AP
 Solinger Schweißwaren
 Feinschleiferei
 Haushaltsartikel
 Feine Stuhlbohren
 Pascher Andreas Handelsges.m.b.H. | Tel.: +43 (0)732 735065 | e-mail: office@pascher-linz.at
 Bismarckstraße 18, A-4020 Linz | Fax: +43 (0)732 735065-20 | Web: www.pascher-linz.at

Der Spezialist in Sachen Messer, mit eigener Schleiferei, seit 1973 Messersatz in bewährter Profiqualität mit deinem Namen, mittels Lasergravur auf der Klinge.
 Näheres unter www.pascher-linz.at oder in unserem Geschäft!



DACHSTEIN WEST
 BRUNN - HÖRIGSACH - ANKERSBERG
Zuchuu!
 Carver-Paradies gesucht.
 Fun & Action bei
 Freunden gefunden.
 www.dachstein.at



LODENFREY
 BAD ISCHL
 Kurhausstraße 4
 A-4020 Bad Ischl
 Tel.: +43 (0) 6132 25441
 www.lodenfrey-badischl.at

Ein herzliches

DANKESCHÖN

allen Inserenten, die durch ihre Einschaltung die Produktion dieses Jahresberichtes ermöglichten.

VIVAMAYR

VIVAMAYR ist ein Medical Health Resort, das sowohl seinen Gästen als auch seinen Mitarbeitern/-innen zu mehr Lebensqualität verhelfen will. Während des ein- bis zweiwöchigen Aufenthaltes finden unsere Gäste neue Stärke und Sehnsucht nach der neu entdeckten Vitalität.

Als unser/e Mitarbeiter/in überzeugst Du durch Deine Offenheit, Freundlichkeit und Kompetenz unsere Gäste davon, dass es keinen besseren Ort gibt, um Gesundheit und Leben in Balance zu bringen.

Werde auch Du ein Teil davon!

Deine Vorteile

- / Dich erwartet eine Tätigkeit in einem expandierenden Ganzjahresbetrieb im gehobenen internationalen Bereich.
- / Bei uns hast Du geregelte und angenehme Arbeitszeiten (abends bis maximal 20 Uhr).
- / Freu Dich über Urlaub zu Weihnachten und Silvester.
- / Du arbeitest in einem jungen motivierten Team an einem modernen Arbeitsplatz.
- / Wir versorgen unsere Mitarbeiter/-innen mit gesunder Verpflegung auf höchstem Niveau.

Wir freuen uns auf Dich!

VIVAMAYR Altaussee
Fischerndorf 222
8992 Altaussee
personal@vivamayr.com
+43 (0) 3622 71450-713
www.vivamayr.com



Das war das Jahr 2020/2021